

Seria NV70*33
Seria NV66*33

Piekarnik do zabudowy

instrukcja instalacji i obsługi



Niniejsza instrukcja została wydrukowana w całości na papierze makulaturowym.

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.



spis treści

KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA 16

USTAWIANIE CZASU 17

POZOSTAŁE USTAWIENIA 18

FUNKCJE GOTOWANIA 19

ZASADY PRZYGOTOWYWANIA POTRAW 20

GOTOWANIE AUTOMATYCZNE 24

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 27

POTRAWY TESTOWE 31

korzystanie z instrukcji

Dziękujemy za wybór piekarnika do zabudowy firmy SAMSUNG.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz zalecenia mające na celu pomoc w obsłudze i konserwacji urządzenia.

Prosimy o poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika oraz zachowanie jej na przyszłość.

W tekście instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole.

	
OSTRZEŻENIE lub PRZESTROGA	**UWAGA lub INFORMACJE**

instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Montaż piekarnika może być wykonywany tylko przez uprawnionego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

⚠ OSTRZEŻENIE
Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie (dotyczy wyłącznie modeli o stałym okablowaniu).
Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę (Dotyczy wyłącznie modeli z przewodem zasilającym).
Po zainstalowaniu należy zapewnić możliwość odłączenia urządzenia od zasilania. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu, zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Metoda mocowania nie może być oparta na wykorzystaniu klejów, ponieważ nie są one uważane za niezawodny sposób mocowania.
Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.
⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.
Jeśli urządzenie wyposażone jest w funkcję czyszczenia parą lub samoczyszczenia, przed skorzystaniem z tych opcji należy usunąć nadmierną ilość rozlanego płynu i wszystkie przybory kuchenne.
Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję samooczyszczenia, podczas samooczyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od piekarnika. (Tylko model z funkcją czyszczenia)
Używać jedynie sond temperaturowych zalecanych dla tej kuchenki. (Dotyczy tylko modeli z sondą temperaturową).
Nie należy używać myjki parowej.
⚠ **OSTRZEŻENIE:** W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia.
Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.
⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.

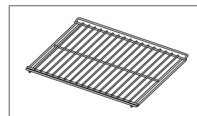
W czasie pracy urządzenia zewnętrzne powierzchnie mogą być gorące.

W czasie pracy urządzenia drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać.

Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Ruszt należy umieszczać w piekarniku tak, aby wygięta część ramy zwrócona była do tyłu urządzenia. W ten sposób podczas pieczenia większych porcji ruszt będzie stabilniejszy (w zależności od modelu).



⚠ PRZESTROGA

Jeżeli piekarnik został uszkodzony w czasie transportu, nie wolno go podłączać.

Urządzenie może zostać podłączone do sieci zasilającej jedynie przez elektryka posiadającego odpowiednie uprawnienia.

W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie wolno go uruchamiać.

Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez uprawnionego technika. Nieprawidłowo wykonana naprawa może stanowić poważne zagrożenie dla Ciebie oraz innych. Jeżeli piekarnik wymaga naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym SAMSUNG lub sprzedawcą.

Przewody i kable elektryczne nie mogą dotykać piekarnika.

Piekarnik powinien być podłączony do sieci zasilającej za pomocą atestowanego rozłącznika lub bezpiecznika. Nigdy nie wolno korzystać z rozgałęźników ani przedłużaczy.

Na czas czyszczenia lub naprawy urządzenia należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.

Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze, nie wolno go używać, gdy pojemnik z wodą jest uszkodzony. (Tylko model z funkcją czyszczenia parą).

Gdy pojemnik jest pęknięty lub uszkodzony, nie wolno go używać. Należy skontaktować się z najbliższym serwisem. (Tylko model z funkcją czyszczenia parą).
Piekarnik zaprojektowany jest jedynie do gotowania żywności stosowanej w gospodarstwie domowym.
Podczas pracy wewnętrzne powierzchnie piekarnika rozgrzewają się na tyle, aby spowodować oparzenia. Nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni piekarnika do czasu ich ostygnięcia.
Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku.
Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas dłuższej pracy urządzenia przy wysokiej temperaturze.
Podczas gotowania, w czasie otwierania drzwiczek należy zachować ostrożność, ponieważ może dojść do gwałtownego wydostania się gorącego powietrza i pary.
Podczas gotowania potraw zawierających alkohol może dojść do jego odparowania z powodu wysokiej temperatury. Opary alkoholu mogą się zapalić w przypadku zetknięcia się z gorącymi częściami piekarnika.
Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.
Podczas korzystania z piekarnika należy dopilnować, aby dzieci trzymały się od niego w bezpiecznej odległości.
Żywność mrożona, taka jak pizza, powinna być pieczona na dużej siatce. W przypadku korzystania z blach do pieczenia może dojść do ich odkształcenia z powodu różnic temperatury.
Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika, gdy jest ono gorące. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej.
W czasie gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
Nie wolno wykładać dna piekarnika folią aluminiową, a na nią kłaść blachy do pieczenia lub puszki. Folia aluminiowa blokuje przepływ ciepła, co może prowadzić do uszkodzenia emaliowanych powierzchni i spowodować pogorszenie wyników gotowania.
Soki owocowe mogą pozostawiać zacieki, które mogą stać się nieusuwalne z emaliowanych powierzchni piekarnika. W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy użyć głębokiej blachy.
Nie wolno stawiać naczyń do pieczenia na otwartych drzwiczkach piekarnika.
Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu kuchenki podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce.
Na drzwiczkach nie wolno stawać, siadać, kłaść ciężkich przedmiotów ani opierać się o nie.
Nie wolno otwierać drzwiczek, używając siły.
⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie odłączaj urządzenia z gniazdka elektrycznego, nawet jeśli proces gotowania zakończył się.
⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zostawiać otwartych drzwiczek w czasie pieczenia.

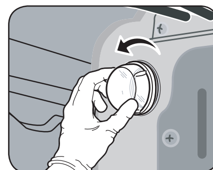
WYMIANA ŻARÓWKI

⚠ OSTRZEŻENIE

- Przed wymianą żarówek należy wyłączyć piekarnik i odłączyć go od sieci.
- Żarówki mogą zostać zakupione w Centrum obsługi firmy SAMSUNG.

Tylne oświetlenie piekarnika

⚠ W przypadku wymiany należy użyć lampy z żaroodporną żarówką do piekarnika (25-40 W / 220-240 V, 300 °C).

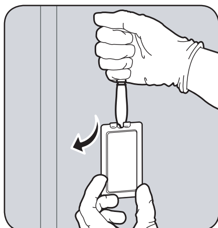


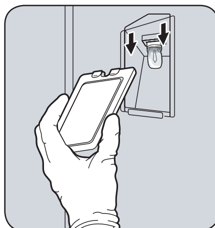
1. Zdjąć osłonę, przekręcając ją w lewo, metalowy pierścień oraz uszczelkę. Jeżeli to konieczne, wymienić oświetlenie piekarnika.
2. W razie potrzeby wyczyścić szklaną osłonę, pierścień metalowy i uszczelkę.
3. Założyć uszczelkę i metalowy pierścień na szklaną osłonę.
4. Umieścić szklaną osłonę na miejscu, przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

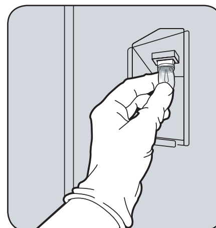
Boczne oświetlenie piekarnika (w zależności od modelu)

⚠ W przypadku wymiany należy użyć lampy z żaroodporną żarówką do piekarnika (40 W / 220-240 V, 300 °C).

1. Aby zdjąć klosz, należy przytrzymać dolny koniec klosza jedną ręką i włożyć płaski, zaostrzony element, np. nóż kuchenny, między klosz i ramkę.
2. Podważyć osłonę i, jeżeli to konieczne, wymienić oświetlenie piekarnika.
3. Z powrotem przymocować klosz.





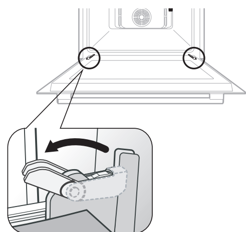


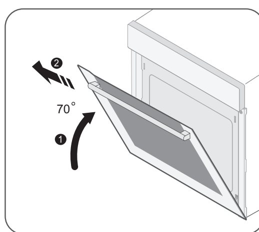
WSKAZÓWKA: Do wkręcenia lub wykręcenia żarówki halogenowej należy użyć suchej szmatki, aby uniknąć pozostawienia potu z palców na jej powierzchni. Zwiększa to żywotność wymienianej żarówki.

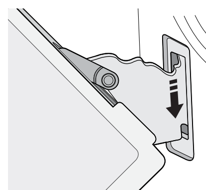
ZDEJMOWANIE DRZWICZEK

W przypadku normalnego użytkowania drzwiczki piekarnika nie powinny być usuwane, ale jeżeli konieczny jest ich demontaż (np. w celu wyczyszczenia), należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Drzwiczki piekarnika są ciężkie.



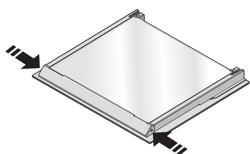


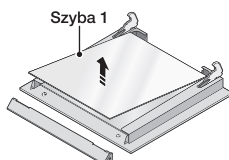


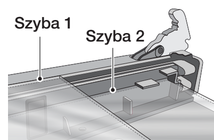
1. Otworzyć drzwiczki i całkowicie wychylić zaciski na obu zawiasach.
2. Przymknąć drzwiczki o około 70°. Złapać obiema rękami środkową część boków drzwiczek piekarnika i wysunąć, aż możliwe będzie usunięcie zawiasów.
3. Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby przymocować drzwiczki. Zacisk zawiasu powinien być zamknięty po obu stronach.

WYJMOWANIE SZYB Z DRZWICZEK

Drzwiczki piekarnika wyposażone są w trzy szyby umieszczone obok siebie.
Szyby te można wyjąć w celu wyczyszczenia.







1. Nacisnąć oba przyciski z lewej i prawej strony drzwiczek.
2. Zdjąć osłonę, a następnie wyjąć szyby 1 i 2 z drzwiczek.
3. Po oczyszczeniu szyb drzwiczek powtórzyć kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby je zamontować. Sprawdzić, czy szyby 1 i 2 zostały zamontowane w odpowiednich położeniach (zgodnie z powyższym rysunkiem).

 **MONTAŻ:** Podczas montażu szyby 1 powierzchnia zadrukowana szyby powinna znaleźć się wewnątrz, pomiędzy szybami.

środowisko

FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO OSZCZĘDZANIA ENERGII

- Jeżeli nie zostanie wybrana żadna opcja, gdy urządzenie jest ustawiane lub działa w tymczasowym trybie zatrzymania, ustawienie zostanie anulowane, a po 10 minutach wyświetli się zegar.
- Oświetlenie: Podczas gotowania można wyłączyć lampę piekarnika, naciskając przycisk lampy piekarnika. Oświetlenie piekarnika jest wyłączane po kilku minutach od rozpoczęcia programu gotowania, aby oszczędzić energię.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

- Podczas gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte. Drzwiczki można otworzyć, aby odwrócić potrawę. Nie należy zbyt często otwierać drzwiczek podczas gotowania, aby utrzymać temperaturę w komorze oraz zaoszczędzić czas i energię.
- Jeśli gotowanie trwa dłużej niż 30 minut, można wyłączyć kuchenkę około 5-10 minut przed końcem czasu gotowania, aby oszczędzić energię. Pozostałe ciepło zostanie wykorzystane do dokończenia procesu gotowania.
- Po ukończeniu gotowania, rozpoczynając kolejne gotowanie zanim ostygnie piekarnik, można zaoszczędzić energię i czas na ponowne rozgrzewanie piekarnika.



PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)

(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

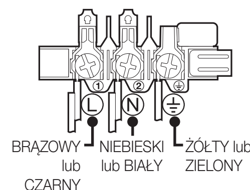
Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące montażu

Piekarnik może być instalowany wyłącznie przez autoryzowanego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

- Upewnij się, że podczas instalacji piekarnika zapewniona jest ochrona przed częściami elektrycznymi znajdującymi się pod napięciem.

Zasilanie

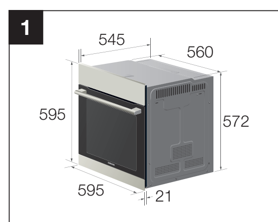


Jeżeli urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki, musi zostać użyty wielobiegunowy przełącznik izolacyjny (z odstępami kontaktów min. 3 mm) w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa. Kabel zasilający (H05 RR-F lub H05 VV-F, min. 1,5-2,5 mm^2) musi mieć wystarczającą długość, aby możliwe było jego podłączenie do piekarnika, nawet jeżeli urządzenie stoi na podłodze przed szafką, w którą ma być wbudowane. Otwórz tylną osłonę gniazdek piekarnika za pomocą śrubokrętu i odkręć częściowo śruby zacisku kabla przed podłączeniem kabla zasilającego do odpowiedniego terminala. Piekarnik jest uziemiany za pomocą terminalu (⏚). Żółto-zielony przewód (uziemienie) musi być dłuższy niż inne przewody i należy go podłączyć w pierwszej kolejności. Jeżeli piekarnik jest podłączony do sieci elektrycznej przy pomocy wtyczki, musi ona być dostępna przez cały czas od instalacji piekarnika. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za wypadki spowodowane brakiem uziemienia lub jego uszkodzeniem.

OSTRZEŻENIE: Podczas montażu należy uważać, aby kabel połączeniowy nie został przytrzaśnięty i zabezpieczyć go przed zetknięciem się z gorącymi częściami piekarnika.

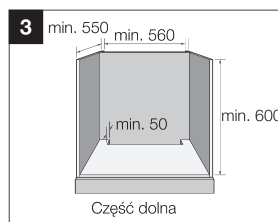
Instalowanie w szafce

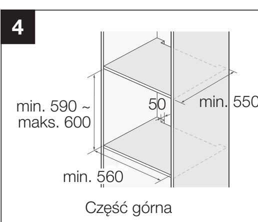
Plastikowe i klejone powierzchnie muszą być odporne na temperaturę 90 °C wewnątrz szafki, w której piekarnik jest montowany i na temperaturę 75 °C w przypadku przylegających mebli. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powierzchni plastikowych i klejonych spowodowane wysoką temperaturą.

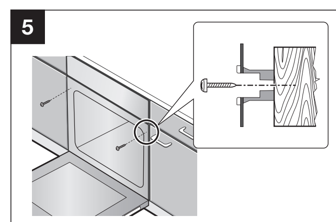




W podstawie szafki, w której jest montowany piekarnik powinien znajdować się otwór wentylacyjny. Otwór wentylacyjny powinien mieć 50 mm i znajdować się pomiędzy dolną półką a ścianką nośną. W przypadku montażu piekarnika pod kuchenką należy postępować zgodnie z instrukcją montażu kuchenki.







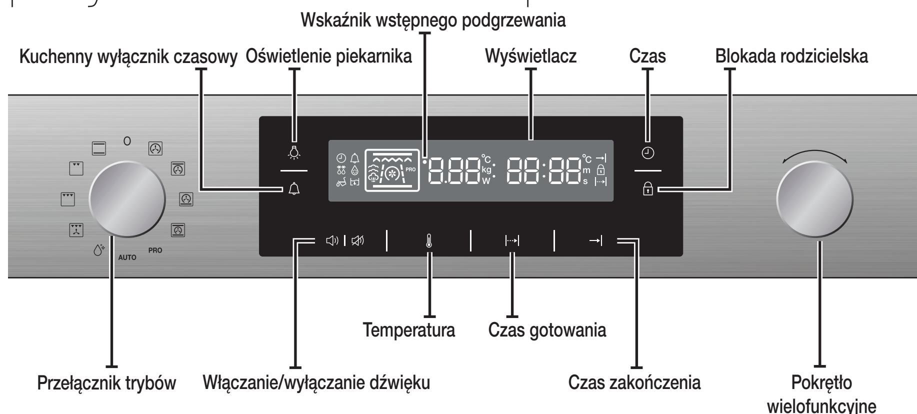
Wsuń urządzenie do szafki i przykręć mocno dwoma śrubami po obu stronach. Upewnij się, że odstęp pomiędzy urządzeniem a szafką nie jest mniejszy niż 5 mm.

Po zakończeniu montażu usuń winylową błonę ochronną, taśmę, papier i akcesoria z drzwiczek i wnętrza piekarnika. Przed wyjęciem piekarnika z szafki odłącz go od prądu i odkręć dwie śruby znajdujące się po obu stronach piekarnika.

OSTRZEŻENIE: Szafka, w której jest montowany piekarnik musi mieć otwór wentylacyjny do przepływu powietrza (jak pokazano na rysunku). Nie należy go zakrywać, ponieważ służy on do wentylacji.

Elementy znajdujące się na zewnątrz piekarnika, jak uchwyt, mogą różnić się w zależności od modelu. Na rysunku przedstawiono rzeczywisty rozmiar piekarnika.

przyciski sterowania piekarnikiem





Panel przedni

Panel przedni jest dostępny w wielu materiałach i kolorach (m.in.: stal nierdzewna, biały, czarny, beżowy i szklany). W celu poprawy jakości, wygląd panelu może ulec zmianie.

akcesoria

Nowy piekarnik firmy Samsung posiada w komplecie wiele akcesoriów, które są pomocne podczas przygotowywania różnych posiłków. Piekarnik jest wyposażony w różne akcesoria w zależności od modelu.

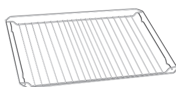


OSTRZEŻENIE

- Upewnij się, że akcesorium jest prawidłowo zamocowane na półce wewnątrz piekarnika. Podstawy potrzebują przynajmniej 2 cm wolnej przestrzeni od spodu piekarnika, w przeciwnym razie powierzchnia emaliowana może zostać uszkodzona.
- Przy wyjmowaniu posiłków i/lub akcesoriów z piekarnika należy zachować szczególną ostrożność. Gorące posiłki, akcesoria i powierzchnie grzewcze mogą spowodować poparzenia!

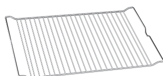


Akcesoria mogą ulec deformacji, gdy się nagrzeją. Gdy akcesorium wystygnie, deformacja zniknie, a akcesorium będzie nadal sprawne.



Półka druciana

Półki drucianej należy używać podczas grillowania i pieczenia potraw. Można jej używać w połączeniu z naczyniem żaroodpornym lub innymi naczyniami do pieczenia. Ruszt należy umieszczać w piekarniku tak, aby wygięta część ramy zwrócona była do tyłu urządzenia. W ten sposób podczas pieczenia większych porcji ruszt będzie stabilniejszy.



Wkładana taca druciana (Zależnie od modelu)

Wkładanej tacy drucianej należy używać podczas grillowania i pieczenia potraw. Można jej używać w połączeniu z tacką w celu uniknięcia zabrudzenia spodu piekarnika.



Blacha do pieczenia (Zależnie od modelu)

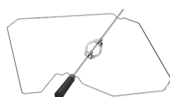
Blacha do pieczenia (Głębokość: 20 mm) przydaje się podczas przygotowywania ciast, pasztecików i innych ciastek. Należy ją umieścić w piekarniku tak, aby jej pochyła część zwrócona była do przodu urządzenia.



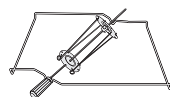
Uniwersalna blacha (Zależnie od modelu)
Uniwersalna blacha (Głębokość: 30 mm) przydaje się podczas przygotowywania ciast, pasztecików i innych ciastek. Nadaje się także do pieczenia. Można jej używać w połączeniu z wkładaną tacą drucianą w celu uniknięcia zabrudzenia spodu piekarnika. Należy ją umieścić w piekarniku tak, aby jej pochyła część zwrócona była do przodu urządzenia.



Głęboka taca (Zależnie od modelu)
Głęboka taca (Głębokość: 50 mm) nadaje się także do pieczenia. Można jej używać w połączeniu z wkładaną tacą drucianą w celu uniknięcia zabrudzenia spodu piekarnika. Należy ją umieścić w piekarniku tak, aby jej pochyła część zwrócona była do przodu urządzenia.

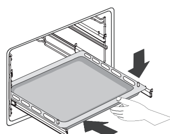


Ruszt (Zależnie od modelu)
Rusztu można używać do grillowania, np. kurczaka. Rusztu można używać wyłącznie w trybie jednokomorowym na półce 3, ponieważ należy go zamocować na adapterze na tylnej ściance. Czarny plastikowy uchwyt należy usunąć na czas gotowania.

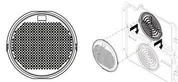


Ruszt i przyrząd do szaszłyków (Zależnie od modelu)
Korzystanie:
- Umieścić blachę (bez stojaka) na półce 1 w celu zebrania soków lub na dole piekarnika, jeżeli kawałek mięsa do upieczenia jest zbyt duży.
- Nałożyć jedną z par widełek na ruszt i umieścić na ruszcie kawałek mięsa do upieczenia;
- Obgotowane ziemniaki lub warzywa można umieścić wokół krawędzi blachy, aby upiec je w tym samym czasie.
- Umieścić podpórkę na środku półki i ustawić tak, aby element w kształcie „v" znajdował się z przodu.
- Aby ułatwić wkładanie rożna, uchwyt powinien być przykręcony do tępego końca.
- Ustawić rożen na podpórce zaostrzonym końcem skierowanym do środka i delikatnie pchać, aż końcówka rożna wejdzie do mechanizmu obracania z tylu piekarnika. Tępy koniec różna musi spoczywać na elemencie w kształcie litery „v". (Rożen ma dwa ucha, które powinny znajdować się jak najbliżej drzwiczek piekarnika, tak aby zatrzymać ruch do przodu rożna; ucha służą również jako rączka dla uchwytu.)
- Przed gotowaniem należy odkręcić uchwyt. Po zakończeniu gotowania należy z powrotem przykręcić uchwyt w celu ułatwienia zdjęcia rożna z podpórki.


Zaleca się stosowanie akcesoriów takich jak ruszt z pożywieniem o wadze poniżej 1,5 kg.



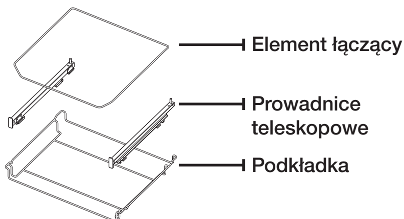
Prowadnice teleskopowe (Zależnie od modelu)
- W celu wstawienia rusztu albo blachy do pieczenia ciasta lub mięsa należy wysunąć prowadnice teleskopowe na jednym poziomie.
- Ruszt lub blachę należy ustawić na prowadnicach i wsunąć do końca piekarnika. Drzwiczki piekarnika można zamknąć dopiero wtedy, gdy prowadnice teleskopowe są wsunięte do wnętrza piekarnika.



Filtr tłuszczu (Zależnie od modelu)
Filtr tłuszczu jest instalowany na tylnej wewnętrznej ścianie i chroni wentylator, okrągły podgrzewacz i kuchenkę od zabrudzeń, w szczególności od rozpryskującego się tłuszczu. Zalecamy używanie filtra tłuszczu zawsze podczas przygotowywania mięsa. Na czas pieczenia ciast filtr należy zdjąć! W przeciwnym wypadku ciasta mogą nie wyjść dobrze.

wysuwana podstawa

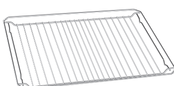
ELEMENTY WYSUWANEJ PODSTAWY



Wysuwana podstawa
Wysuwana podstawa ułatwia wkładanie i wyjmowanie potraw, zwłaszcza gorących i ciężkich.

- Wysuwanej podstawy można używać na każdym poziomie, na którym chcemy umieścić półkę drucianą lub tacę.
- Półkę drucianą lub blachę należy ustawić na wysuwanej podstawie i wsunąć podstawę do końca piekarnika. Zamknij piekarnik.

Półka druciana i blacha do używania na wysuwanej podstawie





Akcesoria te są oferowane wyłącznie w ramach wysuwanej podstawy. Wysuwana podstawa z tymi akcesoriami może zastąpić blachę i półkę drucianą podczas gotowania.

MONTAŻ WYSUWANEJ PODSTAWY

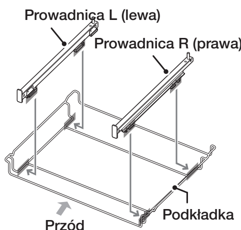
Przygotowanie

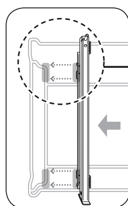
Sprawdź kierunek każdej części przed rozpoczęciem montażu wysuwanej podstawy.
Zwróć uwagę na oznaczenia „L” (lewa) i „R” (prawa) na prowadnicach.

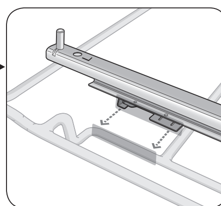
Tył Przód	Tył Przód Prowadnica L (lewa) Prowadnica R (prawa)	Tył Przód
Podkładka (1 szt.)	Prowadnice: L (1 szt.), R (1 szt.)	Element łączący (1 szt.)

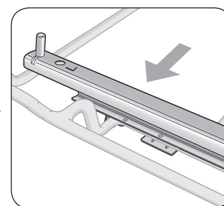
Krok 1

Docisnąć lewą prowadnicę (L) do podkładki.
Zamontować przednią część obu prowadnic (L i R) w ten sam sposób.



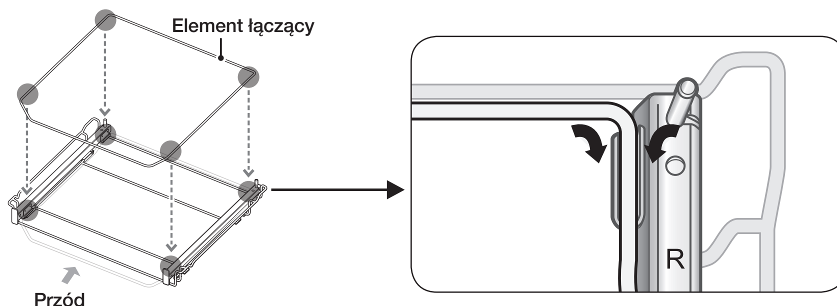




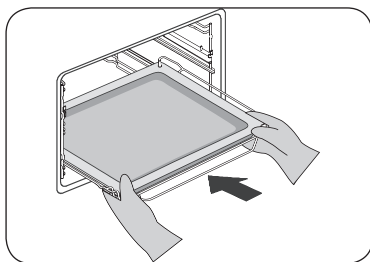


Krok 2

Przyjrzyj się położeniu czterech punktów wskazanych na poniższym rysunku.
Dociśnij element łączący do prowadnicy i sprawdź, czy są dobrze przymocowane we wskazanych czterech punktach.



MONTAŻ WYSUWANEJ PODSTAWY

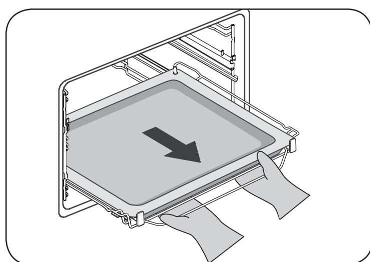


Aby zamontować wysuwaną podstawę, wsuń ją do końca piekarnika.
Wysuwana podstawa ma 2 prowadnice, które umożliwiają jej wysunięcie z piekarnika bez konieczności dotykania bocznych ścian urządzenia.



Korzystając z wysuwanej podstawy, należy pamiętać, aby wysuwać i wsuwać ją, chwytając za element łączący.
Chwytając za podkładkę, wyjmie się całą podstawę.

WYJMOWANIE WYSUWANEJ PODSTAWY



Chwyć i pociągnij podkładkę i element łączący, aby wyjąć podstawę.



OSTRZEŻENIE
W trakcie wyjmowania wysuwanej podstawy z piekarnika należy zachować ostrożność. Gorące posiłki, akcesoria i powierzchnie grzewcze mogą spowodować poparzenia!

pierwsze czyszczenie

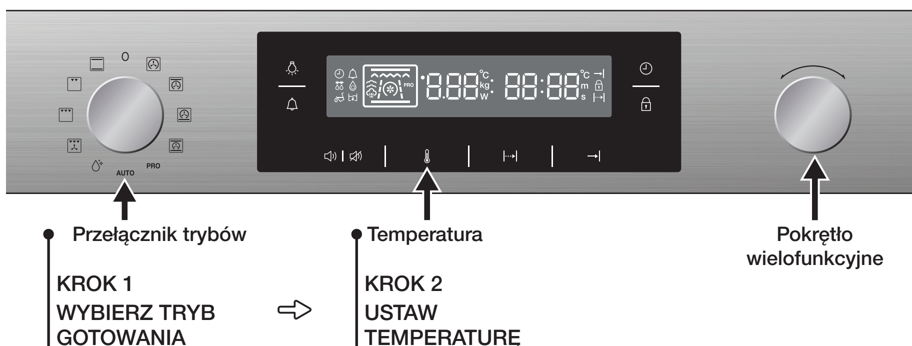
Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić piekarnik, aby usunąć zapach nowego piekarnika.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Uruchom piekarnik w trybie konwekcyjnym lub konwencjonalnym na godzinę w temperaturze 200 °C. Dzięki temu spalone zostaną wszystkie substancje używane podczas produkcji.
3. Po godzinie wyłącz piekarnik, przekręcając pokrętło wyboru trybu do pozycji „Wył.".


Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić akcesoria przy pomocy czystej, miękkiej szmatki nasączonej wodą i detergentem.

korzystanie z piekarnika

Poniżej przedstawiono podstawowe czynności związane z gotowaniem.



KROK 1. WYBIERZ TRYB GOTOWANIA

Przekręć pokrętło wyboru trybu, aby wybrać tryb gotowania.

KROK 2. USTAW TEMPERATURĘ

Po wybraniu funkcji gotowania można ustawić temperaturę.
Każda funkcja gotowania ma inny zakres temperatur (więcej informacji w części instrukcji dotyczącej funkcji gotowania).

1. Naciśnij przycisk 🌡, ikona temperatury zacznie migać.
2. Ustaw pokrętłem wielofunkcyjnym oczekiwaną temperaturę.
3. Naciśnij przycisk 🌡 ponownie, aby zakończyć ustawianie temperatury.


Podczas gotowania można zmienić temperaturę, wykonując powyższe czynności.

PRZYDATNE AUTOMATYCZNE SZYBKIE WSTĘPNE PODGRZEWANIE

Piekarnik posiada funkcje gotowania, które obejmują fazę szybkiego wstępnego podgrzewania.
Ta faza zostanie oznaczona na wyświetlaczu obok ustawienia temperatury.
Podczas fazy wstępnego podgrzewania różne elementy grzejne są wykorzystywane w celu przyspieszenia podgrzewania piekarnika. Nawet w przypadku podwyższenia temperatury piekarnika automatycznie zmieni temperaturę docelową i zastosuje szybkie wstępne podgrzewanie. Po osiągnięciu wybranej temperatury wskaźnik wstępnego podgrzewania zniknie i pojawi się sygnał dźwiękowy przypominający o włożeniu jedzenia do piekarnika.

ustawianie czasu



USTAWIANIE CZASU

Przed pierwszym użyciem piekarnika lub po awarii zasilania należy ustawić czas.

1. Naciśnij przycisk ◷, ikona godzin zacznie migać.
2. Obróć pokrętło wielofunkcyjne, aby ustawić godzinę.
3. Naciśnij przycisk ◷, ikona minut zacznie migać.
4. Obróć pokrętło wielofunkcyjne, aby ustawić minuty.
5. Naciśnij ponownie przycisk ◷, aby zatwierdzić bieżące ustawienia.


Aby ponownie ustawić czas, należy ponownie wykonać powyższe czynności.

Podczas procesu gotowania naciśnij przycisk ◷, aby wyświetlić aktualny czas.

USTAWIANIE CZASU GOTOWANIA

Po ustawieniu funkcji gotowania można wybrać czas gotowania.
Elementy grzejne zostaną automatycznie wyłączone po upływie czasu gotowania.

1. Naciśnij przycisk |→|, ikona czasu gotowania zacznie migać.
2. Obróć pokrętło wielofunkcyjne, aby ustawić żądany czas gotowania.
3. Naciśnij ponownie przycisk |→|.


Aby ponownie ustawić czas gotowania, należy ponownie wykonać powyższe czynności. Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu będzie migać czas „0:00” i pojawi się sygnał dźwiękowy. Można ustawić nowy czas gotowania lub wyłączyć piekarnik.

Aby anulować czas gotowania, naciśnij przycisk |→| i ustaw „0:00” dla czasu gotowania.

USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA

Po ustawieniu funkcji gotowania można ustawić, kiedy zakończy się czas gotowania.
Elementy grzejne zostaną automatycznie wyłączone po upływie czasu gotowania.

1. Naciśnij przycisk →|, ikona czasu zakończenia zacznie migać.
2. Obróć pokrętło wielofunkcyjne, aby ustawić żądany czas zakończenia.
3. Naciśnij ponownie przycisk →|.


Aby ponownie ustawić czas zakończenia, należy wykonać powyższe czynności.
Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu będzie migać czas „0:00” i pojawi się sygnał dźwiękowy.

Aby anulować czas zakończenia, naciśnij przycisk →| i ustaw aktualny czas.

USTAWIANIE OPÓŹNIONEGO STARTU

Jeżeli czas gotowania zostanie wprowadzony po zaprogramowaniu czasu zakończenia, piekarnik automatycznie rozpocznie i zakończy pracę w ustawionym czasie.

OSTRZEŻENIE

- W przypadku korzystania z funkcji opóźnienia startu nie należy pozostawiać jedzenia na zbyt długo w piekarniku, ponieważ może się zepsuć.
- Ponieważ funkcja opóźnienia startu nie obejmuje wstępnego podgrzania piekarnika, uzyskane rezultaty mogą się różnić od efektów gotowania obejmującego wstępne podgrzanie piekarnika.

1. Naciśnij przycisk , ikona czasu zakończenia zacznie migać.
2. Obróć pokrętło wielofunkcyjne, aby ustawić żądany czas zakończenia.
3. Naciśnij przycisk , ikona czasu gotowania zacznie migać.
4. Obróć pokrętło wielofunkcyjne, aby ustawić czas gotowania.
5. Opóźniony punkt startu zostanie automatycznie obliczony, a piekarnik będzie oczekiwać do czasu jego osiągnięcia.



Funkcja opóźnionego startu nie jest dostępna w trybie dwukomorowym.
Po wybraniu funkcji gotowania można ustawić czas gotowania, czas zakończenia i opóźnienie startu.

USTAWIANIE KUCHENNEGO WYŁĄCZNIKA CZASOWEGO

Kuchenny wyłącznik czasowy można ustawić niezależnie od funkcji piekarnika i używać jednocześnie z czasem gotowania lub czasem zakończenia. Kuchenny wyłącznik czasowy ma własny sygnał dźwiękowy, więc można go odróżnić od innych.

1. Naciśnij przycisk , ikona kuchennego wyłącznika czasowego zacznie migać.
2. Obróć pokrętło wielofunkcyjne, aby ustawić żądany czas kuchennego wyłącznika czasowego.
3. Naciśnij ponownie przycisk .



Aby anulować kuchenny wyłącznik czasowy, naciśnij i przytrzymaj przez dwie sekundy przycisk .
Aby ponownie ustawić kuchenny wyłącznik czasowy, należy wykonać powyższe czynności. Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu będzie migać czas „0:00” i pojawi się sygnał dźwiękowy.

pozostałe ustawienia

SYGNAŁ TONOWY



W celu włączenia lub wyłączenia sygnału tonowego naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk .

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA



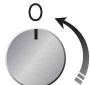
Naciśnij przycisk , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
Oświetlenie piekarnika jest wyłączane po kilku minutach od rozpoczęcia programu gotowania, aby oszczędzić energię.

BLOKADA RODZICIELSKA



W celu włączenia lub wyłączenia funkcji blokady rodzicielskiej naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk . Po włączeniu funkcji blokady rodzicielskiej na wyświetlaczu widoczne będzie oznaczenie . Z funkcji blokady rodzicielskiej można korzystać także podczas gotowania. Przyciski i pokrętło wielofunkcyjne nie będą działać, ale można wyłączyć urządzenie, obracając pokrętło wyboru trybu do pozycji „OFF” (Wył.).

WYŁĄCZENIE



Po wyłączeniu piekarnika wszystkie elementy grzejne przerwą pracę.
Ze względów bezpieczeństwa wentylator będzie pracować jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu piekarnika.

funkcje gotowania

Piekarnik oferuje funkcje przedstawione poniżej.

Symbol	Zakres temperatur funkcji	Zastosowanie
	Tryb konwencjonalny 40-250 °C	Ciepło jest emitowane z górnej i dolnej części systemu grzewczego. Funkcji tej należy używać podczas standardowego wypiekania i pieczenia większości rodzajów dań. Sugerowana temperatura: 200 °C
	Gotowanie konwekcyjne 40-250 °C	Ciepło generowane przez konwekcję jest rozprowadzane równomiernie po piekarniku. Funkcji można używać do wypiekania i w przypadku potraw zamrożonych. Sugerowana temperatura: 170 °C
	Podgrzewanie od góry + Konwekcja 40-250 °C	Ciepło generowane przez podgrzewanie od góry i konwekcję jest rozprowadzane równomiernie po piekarniku. Funkcji tej można używać do pieczenia potraw, które wymagają przyrumienienia powierzchni, np. mięso lub lasagne. Sugerowana temperatura: 190 °C
	Podgrzewanie od dołu + Konwekcja 40-250 °C	Ciepło generowane przez podgrzewanie od dołu i konwekcję jest rozprowadzane równomiernie po piekarniku. Funkcji należy używać do wypiekania pizzy, chleba i ciast. Sugerowana temperatura: 190 °C
	Duży grill 40-270 °C	Ciepło jest emitowane z powierzchni dużego grilla. Funkcji tej można używać do przyrumienienia powierzchni dań, np. mięsa, lasagne, zapiekanek. Sugerowana temperatura: 240 °C
	Grill ekologiczny 40-270 °C	Ciepło jest emitowane z powierzchni małego grilla. Funkcji tej można używać dla mniejszych potraw, wymagających mniejszej ilości ciepła, np. ryb lub nadziewanych bagietek. Sugerowana temperatura: 240 °C
	Wentylator + grill 40-270 °C	Ciepło wytwarzane jest przez dwa elementy grzejne i rozprowadzane przez wentylator. Tryb ten może zostać wykorzystany do grillowania mięsa i ryb. Sugerowana temperatura: 240 °C
	Gotowanie intensywne 40-250 °C	Ten tryb uruchamia na przemian wszystkie elementy grzejne: górny, dolny i wentylator konwekcyjny. Ciepło jest równomiernie rozprowadzane. Tryb ten jest przydatny do pieczenia dużych ilości jedzenia, które wymagają utrzymywania wysokiej temperatury w piekarniku (np. duże zapiekanki i ciasta). Sugerowana temperatura: 170 °C
PRO	ProRoasting (Pieczenie) 40-150 °C	Ten tryb obejmuje cykl automatycznego podgrzewania wstępnego do temperatury 220 °C. Grzałka górna i wentylator konwekcyjny są uruchomione podczas procesu smażenia mięsa. Następnie żywność jest delikatnie gotowana w wybranej niskiej temperaturze. W tym cyklu uruchomiona jest grzałka górna i dolna. Ten tryb jest odpowiedni dla pieczonego mięsa, drobiu i ryb. Sugerowana temperatura: 100 °C Należy rozpocząć gotowanie bez wstępnego podgrzewania.



INFORMACJE

- Zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika przy użyciu wszystkich trybów gotowania, z wyjątkiem niektórych produktów określonych w instrukcji gotowania.
- Podczas używania funkcji grilla ekologicznego należy kłąść jedzenie na środku akcesorium.



OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE AKRYLAMIDU

- Przy wypiekaniu i smażeniu żywności akrylamid może powodować problemy ze zdrowiem. Akrylamid wytwarzany jest głównie podczas obróbki termicznej produktów zawierających skrobię (np. chipsy ziemniaczane, frytki, pieczywo). Dlatego też zalecamy gotowanie w niskiej temperaturze i powstrzymanie się od nadmiernego przyrumienienia potraw.

DRÓB (KURCZAK/KACZKA)

Produkt żywnościowy	Tryb		Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cały kurczak (800-1300 g)	Podgrzewanie od góry + Konwekcja		2	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna (głęboka)	190-220	45-65
Kawałki kurczaka (500-1000 g)	Podgrzewanie od góry + Konwekcja		4	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna (głęboka)	200-220	25-35
Pierś kaczki (300-500 g)	Podgrzewanie od góry + Konwekcja		4	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna (głęboka) Dodać filiżankę wody	180-200	25-35

MIĘSO (WOŁOWINA/WIEPRZOWINA/JAGNIĘCINA)

Produkt żywnościowy	Tryb		Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Steki wołowe (400-800 g)	Duży grill		4	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna (głęboka)	240	Pierwsza strona: 8-10 Druga strona: 5-7
Wołowina pieczona (800-1200 g)	Podgrzewanie od góry + Konwekcja		2	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna (głęboka) Dodać filiżankę wody	200-220	45-60
Mięso wieprzowe z kością (1000 g)	Podgrzewanie od góry + Konwekcja		3	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna (głęboka)	180-200	50-65
Żeberka jagnięce (350-700 g)	Gotowanie konwekcyjne		3	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna (głęboka)	190-200	40-50

RYBY

Produkt żywnościowy	Tryb		Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ryba pieczona (500-1000 g) Używać naczynia żaroodpornego	Podgrzewanie od góry + Konwekcja		2	Półka druciana	180-200	30-40
Całe ryby (300-1000 g)	Tryb konwencjonalny		3	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna (głęboka)	240	15-20
Filety rybne (500-1000 g)	Tryb konwencjonalny		3	Blacha do pieczenia (uniwersalna)	200	13-20

DANIA

Produkt żywnościowy	Tryb		Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cannelloni/lasagne (250-500 g) Używać naczynia żaroodpornego	Podgrzewanie od dołu + Konwekcja		3	Półka druciana	180	22-30
Pizza domowa (500-1000 g)	Podgrzewanie od dołu + Konwekcja		2	Blacha do pieczenia (uniwersalna)	200-220	15-25
Pieczone ziemniaki (500-1000 g)	Tryb konwencjonalny		3	Blacha do pieczenia (uniwersalna)	180-200	30-45

GRILL

Produkt żywnościowy	Tryb		Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kiełbaski (cienkie) 5-10 szt.	Duży grill		4	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna (głęboka)	220	Pierwsza strona: 5-8 Druga strona: 5-8
Tosty 5-10 szt.	Duży grill		5	Półka druciana	240	Pierwsza strona: 1-2 Druga strona: 1-2
Tosty z serem 4-6 szt.	Duży grill		4	Wkładana taca druciana + blacha do pieczenia (uniwersalna)	200	4-8

WYPIEKI

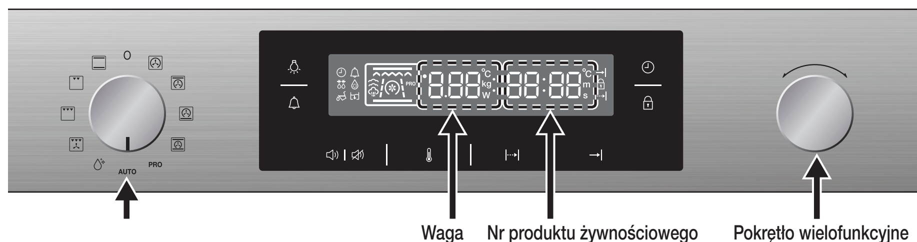
Produkt żywnościowy	Tryb		Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Biszkopt (250-500 g)	Tryb konwencjonalny		2	Półka druciana	160-180	20-30
Babki marmurkowe (500-1000 g)	Tryb konwencjonalny		2	Półka druciana	170-190	40-50
Ciasto drożdżowe na blasze z przybraniem z owoców i kruszonką (1000-1500 g)	Tryb konwencjonalny		2	Blacha do pieczenia (uniwersalna)	160-180	25-35
Babeczki (500-800 g)	Tryb konwencjonalny		2	Półka druciana	190-200	25-30
Świeże rogaliki (200-400 g) (z ciasta gotowego)	Gotowanie konwekcyjne		3	Półka druciana	180-200	15-25
Mrożone paszteciki z ciasta francuskiego z nadzieniem (300-600 g) Brak konieczności wstępnego podgrzewania	Podgrzewanie od dołu + Konwekcja		3	Blacha do pieczenia (uniwersalna)	180-200	20-25
Mrożone ciasto drożdżowe z jabłkami (350-700 g)	Podgrzewanie od dołu + Konwekcja		3	Półka druciana	180-200	15-20
Placek drożdżowy z nadzieniem (600-1000 g)	Podgrzewanie od dołu + Konwekcja		3	Blacha do pieczenia (uniwersalna)	180-200	20-30
Chleb domowy (700-900 g)	Podgrzewanie od dołu + Konwekcja		2	Półka druciana	170-180	45-55
Pieczone banany (3-5 szt.)	Gotowanie konwekcyjne		3	Półka druciana	220-240	15-25
Pieczone jabłka 5-8 szt., 150-200 g każde.	Gotowanie konwekcyjne		3	Półka druciana	200-220	15-25
Ciasto jabłkowo-migdałowe (500-1000 g)	Gotowanie konwekcyjne		2	Półka druciana	170-190	35-45
Drożdżowe ciasto z jabłkami	Tryb konwencjonalny		3	Blacha do pieczenia (uniwersalna)	150-170	65-75
	Gotowanie konwekcyjne		2		150-170	70-80
	Gotowanie konwekcyjne		1 + 4	Blacha do pieczenia (uniwersalna) + blacha uniwersalna (głęboka)	150-170	75-85

GOTOWE DANIA MROŻONE

Produkt żywnościowy	Tryb		Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożona pizza (300-1000 g)	Gotowanie konwekcyjne		2	Półka druciana	200-220	15-25
Mrożone frytki (300-700 g)	Gotowanie konwekcyjne		2	Blacha do pieczenia (uniwersalna)	180-200	20-30
Mrożone krokiety (500-1000 g)	Gotowanie konwekcyjne		2	Blacha do pieczenia (uniwersalna)	180-200	25-35
Mrożony pieczony Camembert (2-4 szt., 75 g każda) Brak konieczności wstępnego podgrzewania	Grill ekologiczny		3	Półka druciana	200	10-12
Mrożone bagietki z przybraniem (pomidory i mozarella lub szynka i ser)	Grill ekologiczny		3	Wkładana taca druciana + blacha do pieczenia (uniwersalna)	200	15-20
Mrożone paluszki rybne (300-700 g) Brak konieczności wstępnego podgrzewania	Grill ekologiczny		3	Wkładana taca druciana + blacha do pieczenia (uniwersalna)	200	15-25
Mrożony burger rybny (300-600 g) Brak konieczności wstępnego podgrzewania	Grill ekologiczny		3	Blacha do pieczenia (uniwersalna)	180-200	20-35
Mrożona lasagne (500-1000 g)	Tryb konwencjonalny		3	Półka druciana	180-200	40-50

gotowanie automatyczne

Przy automatycznym gotowaniu można wybrać programy gotowania, pieczenia i opiekania.



1. Przekręć pokrętło wyboru trybu do pozycji trybu automatycznego gotowania.
2. Przekręć pokrętło wielofunkcyjne, aby wybrać żądany produkt żywnościowy i poczekaj 4-5 sekund.
3. Przekręć pokrętło wielofunkcyjne, aby wybrać żądaną wagę i poczekaj 4-5 sekund.
4. Po 4-5 sekundach program automatycznego gotowania uruchomi się automatycznie.

PROGRAMY AUTOMATYCZNEGO PRZYGOTOWYWANIA

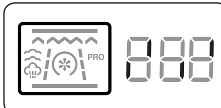
Poniższa tabela przedstawia 25 programów gotowania, pieczenia i opiekania.
Zawiera ona ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia.
Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika.
Wskazówki na temat gotowania służą jako referencje. Pożywienie należy zawsze wkładać do zimnego piekarnika.

Nr	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Akcesoria	Półka	Zalecenia
A:01	**Mrożona pizza**	1. 0,3 - 0,6 2. 0,7 - 1,0	Półka druciana	2	Umieść mrożoną pizzę na środku drucianego grilla. Polecamy ustawienie 0,3-0,6 kg dla pizzy cienkiej; 0,7-1,0 kg dla pizzy z grubą warstwą dodatków.
A:02	**Mrożone frytki z piekarnika**	1. 0,3 - 0,5 2. 0,5 - 0,7	Blacha do pieczenia	2	Rozłóż mrożone frytki do pieczenia na blasze. Pierwsze ustawienie jest zalecane do cienkich frytek, drugie zaś do grubych frytek do pieczenia. Użyj papieru do pieczenia. Zalecamy odwrócić po upływie 2/3 czasu gotowania.
A:03	**Mrożone krokiety**	1. 0,3 - 0,6 2. 0,7 - 1,0	Blacha do pieczenia	2	Mrożone krokiety ziemniaczane rozłóż równo na blasze do pieczenia. Zalecamy odwrócić po upływie 2/3 czasu gotowania.
A:04	**Domowe lasagne**	1. 0,3 - 0,5 2. 0,8 - 1,0	Półka druciana	3	Użyj żaroodpornego naczynia szklanego. Ułóż schłodzone lub domowej roboty lasagne pośrodku piekarnika na drucianej podstawce.
A:05	**Steki wołowe**	1. 0,3 - 0,6 2. 0,6 - 0,8	Półka druciana Blacha uniwersalna	4 3	Rozłóż równomiernie na półce drucianej 2-6 steków wołowych obok siebie. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do cienkich steków, drugie ustawienie do grubych. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.

Nr	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Akcesoria	Półka	Zalecenia
A:06	**Pieczeń wołowa**	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1 3. 1,2 - 1,4	Półka druciana Blacha uniwersalna	2 1	Zamarynuj pieczeń wołową i ułóż ją na półce drucianej/. Wlej do głębokiej blachy uniwersalnej filiżankę wody. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po upieczeniu owiń mięso w folię aluminiową i pozostaw na 5-10 minut.
A:07	**Pieczeń wieprzowa**	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1	Półka druciana Blacha uniwersalna	2 1	Ułóż zamarynowaną pieczeń wieprzową na półce drucianej. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
A:08	**Kotlety z baraniny**	1. 0,3 - 0,4 2. 0,5 - 0,6	Półka druciana Blacha uniwersalna	4 3	Zamarynuj kotlety jagnięce. Połóż kotlety jagnięce na półce drucianej. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do cienkich kotletów, drugie ustawienie do grubych.
A:09	**Kawałki kurczaka**	1. 0,5 - 0,7 2. 1,0 - 1,2	Półka druciana Blacha uniwersalna	4 3	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kawałki kurczaka obok siebie na półce drucianej.
A:10	**Pieczony kurczak**	1. 0,8 - 1,0 2. 1,1 - 1,3	Półka druciana Blacha uniwersalna	2 1	Natrzyj schłodzonego kurczaka oliwą i przyprawami i ułóż go piersią ku górze na półce drucianej.
A:11	**Pierś z kaczki**	1. 0,3 - 0,5 2. 0,6 - 0,8	Półka druciana Blacha uniwersalna	4 3	Przygotuj pierś z kaczki i ułóż ją na półce drucianej tłustą stroną ku górze. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone dla jednej piersi z kaczki; drugie ustawienie dla 2 grubych piersi z kaczki.
A:12	**Zraz z indyka**	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1	Półka druciana Blacha uniwersalna	2 1	Ułóż zraz z indyka na półce drucianej. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
A:13	**Ryba na parze**	1. 0,2 - 0,4 2. 0,5 - 0,7 3. 0,8 - 1,0	Półka druciana	2	Ułóż przygotowaną świeżą rybę (np. pstrąga, łupacza, dorsza) w odpowiedniego rozmiaru żaroodpornym szklanym naczyniu z pokrywką. Dodaj płynu, aby pokryć dno naczynia (np.: 3-4 łyżki stołowe soku z cytryny, białego wina lub wody) i przykryj pokrywką. Umieść naczynie na półce drucianej. Jeśli wolisz, by ryba miała pieczony wygląd, natrzyj skórę ryby oliwą i nie przykrywaj.
A:14	**Pieczona ryba**	1. 0,5 - 0,7 2. 0,8 - 1,0	Półka druciana Blacha uniwersalna	4 3	Ułóż obok siebie dwie ryby (w przeciwnych kierunkach) na półce drucianej. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do 2 ryb, drugie zaś do 4. Program jest odpowiedni do przyrządzania całych ryb jak pstrąg, sandacz lub dorada.
A:15	**Steki z łososia**	1. 0,3 - 0,4 2. 0,7 - 0,8	Półka druciana Blacha uniwersalna	4 3	Ułóż steki z łososia na półce drucianej. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
A:16	**Pieczone ziemniaki**	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Blacha do pieczenia	2	Opłucz ziemniaki i potnij je na połówki. Natrzyj oliwą, ziołami i przyprawami. Rozłóż równomiernie na blasze do pieczenia. Pierwsze ustawienie jest dla małych ziemniaków (100 g każdy); ustawienie drugie jest dla dużych ziemniaków do pieczenia (200 g każdy).

Nr	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Akcesoria	Półka	Zalecenia
A:17	**Pieczone warzywa**	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Blacha uniwersalna	4	Połóż warzywa: krojoną cukinię, kawałki papryki, krojony bakłażan, grzyby i pomidorki koktajlowe na blachę uniwersalną. Natrzyj je mieszaniną oliwy, ziół i przypraw.
A:18	**Zapiekane warzywa**	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Półka druciana	2	Przygotuj zapiekankę warzywną w okrągłym żaroodpornym naczyniu. Postaw naczynie na półce drucianej pośrodku piekarnika.
A:19	**Babki**	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8 3. 0,9 - 1,0	Półka druciana	2	Włóż ciasto do odpowiednich rozmiarów głębokiej, okrągłej formy z dziurką na babę lub ciasto. Program jest odpowiedni do przygotowywania ciasta cytrynowego, orzechowego lub marmurkowego.
A:20	**Babeczki**	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8	Półka druciana	2	Umieść miksturę w wysmarowanym masłem naczyniu lub formie do pieczenia odpowiednich rozmiarów na 12 babeczek. Ustaw naczynie na podstawce. Ustawienie 0,5-0,6 kg jest zalecane dla babeczek po 45 g; ustawienie 0,7-0,8 kg dla średnich babeczek po 65 g.
A:21	**Biały chleb**	1. 0,7 - 0,8	Półka druciana	2	Program odpowiedni dla 500 g mieszanki chlebowej z mąki pszennej. Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Włóż ciasto drożdżowe do prostokątnej formy do pieczenia. Z wierzchu zwilż ciasto wodą. Natnij nożem na całej długości.
A:22	**Chleb razowy**	1. 0,7 - 0,8	Półka druciana	2	Program odpowiedni dla 500 g mieszanki chlebowej z mąki pszennej i żytniej. Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Włóż zakwas (kwaśne ciasto) do prostokątnej formy do pieczenia. Z wierzchu zwilż ciasto wodą. Natnij nożem na całej długości.
A:23	**Bułki / ciabatta**	1. 0,2 - 0,4 2. 0,6 - 0,8	Blacha do pieczenia	3	Ustawienie 1 nadaje się dla ciasta w małych kawałkach np. dla bułeczek lub świeżego ciasta na rogaliki (4-8 szt.). Ustawienie 2 nadaje się dla ciasta na domową ciabattę lub bagietki (2-6 szt.). Użyj papieru do pieczenia.
A:24	**pizza domowa**	1. 0,2 - 0,6 2. 0,8 - 1,2	Blacha do pieczenia	2	Ustawienie 1 nadaje się do minipizzy (7-9 szt.). Ustawienie 2 nadaje się dla jednej okrągłej pizzy o rozmiarze zbliżonym do rozmiaru blachy. Zakresy wagi zależą od ilości dodatków do pizzy: sosu, warzyw, szynki i sera. Jeśli lubisz ciasto mocno przypieczone, zalecamy podgrzać wstępnie piekarnik przez 5 minut w trybie podgrzewanie od dołu + konwekcja.
A:25	**Fermentowanie ciasta drożdżowego**	1. 0,2 - 0,4 (ciasto na pizzę) 2. 0,4 - 0,6 (ciasto drożdżowe) 3. 0,6 - 0,8 (ciasto chlebowe)	Półka druciana	2	Ustawienie 0,2-0,4 kg służy do przygotowywania ciasta lub ciasta drożdżowego na pizzę. Wybiera się je również do tego, aby ciasto chlebowe wstępnie wyrosło. Włóż do dużego okrągłego naczynia i przykryj folią kuchenną. Ustawienie 0,4-0,6 kg służy do przygotowywania ciasta chlebowego: na drożdżach lub na zakwasie. Ustawienie 0,6-0,8 kg służy do przygotowywania zakwasu chlebowego. Wyrób ciasto ręcznie, włóż do formy do pieczenia i przykryj folią kuchenną.

CZYSZCZENIE PARĄ (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)



Piekarnik można czyścić parą. Ułatwia to czyszczenie wnętrza piekarnika.

1. Przed użyciem funkcji czyszczenia parą wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wlej około 400 ml wody na dno pustego piekarnika i zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Obróć pokrętło wyboru trybu do pozycji 💧. Po wybraniu funkcji czyszczenie parą uruchomi się automatycznie po kilku sekundach.
4. Po zakończeniu operacji pojawi się sygnał dźwiękowy, a czyszczenie parą zakończy się. Ustaw pokrętło wyboru trybu w pozycji Off (Wył.), aby zakończyć czyszczenie parą.
5. Następnie wyczyść wnętrze piekarnika przy użyciu czystej, miękkiej szmatki i usuń gąbką wodę pozostałą na dnie piekarnika.



INFORMACJE

- Jeśli wnętrze piekarnika jest gorące, tryb czyszczenia parą nie działa.
  Należy wcześniej ochłodzić piekarnik.



OSTRZEŻENIE

- Zachować ostrożność w przypadku otwierania drzwiczek przed końcem procedury czyszczenia parowego; woda na dnie jest gorąca.
- Nigdy nie pozostawiać resztek wody w piekarniku przez dłuższy czas, na przykład na noc.
- Jeżeli piekarnik jest mocno zabrudzony, procedurę można powtórzyć po ochłodzeniu piekarnika.
- Jeżeli piekarnik jest silnie zabrudzony tłuszczem, przykładowo po pieczeniu lub grillowaniu, zalecane jest natarcie detergentem silnych zanieczyszczeń przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piekarnika.
- Po czyszczeniu pozostawić drzwiczki piekarnika odchylone w celu umożliwienia całkowitego wyschnięcia wewnętrznych powierzchni emaliowanych.

KATALITYCZNA POWIERZCHNIA EMALIOWANA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

Wymienne części są pokryte emalią katalityczną o ciemnym zabarwieniu. Powierzchnie te mogą pokryć się tłuszczem lub olejem rozprowadzanym podczas gotowania konwekcyjnego. Osad ten zostanie spalony w temperaturze 200 °C i wyższej.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Po wyczyszczeniu wszystkich powierzchni wewnątrz piekarnika ustaw piekarnik na tryb konwekcyjny w temperaturze 250 °C na godzinę.



INFORMACJE

- Części katalityczne mogą mieć 1 stronę lub 3 strony w zależności od modelu.

CZYSZCZENIE RĘCZNE

OSTRZEŻENIE: Sprawdź przed czyszczeniem, czy piekarnik i akcesoria wystygły.
Nie wolno używać środków czyszczących, twardych szczoteczek, gąbek lub ścierek, wełny stalowej, noży oraz innych składników ściernych.

Wnętrze piekarnika

- Aby oczyścić wnętrze piekarnika, należy skorzystać ze szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem.
- Nie wycieraj ręką uszczelki drzwiczek.
- W celu uniknięcia uszkodzenia emaliowanych powierzchni piekarnika należy stosować wyłącznie dostępne w handlu środki do czyszczenia piekarników.
- W celu usunięcia trwałych zanieczyszczeń należy zastosować specjalny środek do czyszczenia piekarników.

Powierzchnia zewnętrzna piekarnika

Do czyszczenia elementów zewnętrznych piekarnika, jak drzwiczki, uchwyt i wyświetlacz, należy użyć czystej szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem, a następnie osuszyć je za pomocą ręczników kuchennych lub suchej ścierki.
Gorące powietrze wydobywające się z piekarnika powoduje osadzanie się tłuszczu i brudu na uchwycie i przyciskach. Należy je czyścić po każdym użyciu piekarnika.

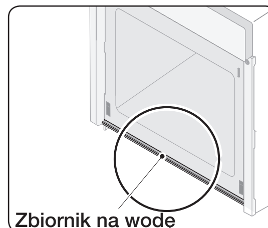
Akcesoria

Umyj akcesorium po każdym użyciu i wysusz za pomocą ręcznika kuchennego.
W razie potrzeby zanurz je w ciepłej wodzie z mydłem na około 30 minut w celu łatwiejszego oczyszczenia.

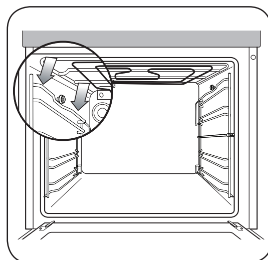
CZYSZCZENIE ZBIORNIKA WODY (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

Zbiornik wody gromadzi nadmiar wilgoci podczas pracy piekarnika.
Na zbiorniku wody mogą gromadzić się resztki jedzenia.
Należy regularnie czyścić zbiornik wody, aby nie dopuścić do uszkodzenia mebli kuchennych po zakończeniu gotowania.

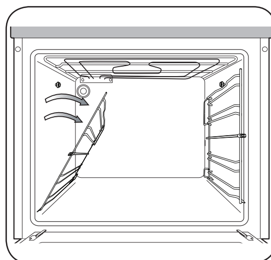
OSTRZEŻENIE: Jeśli zauważysz, że ze zbiornika przecieka woda, skontaktuj się z naszym serwisem.



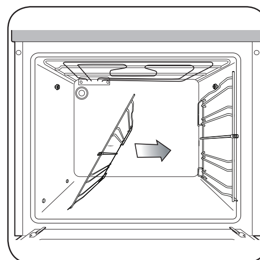
ZDEJMOWANIE PROWADNIC BOCZNYCH (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)



1. Naciśnij środkowy fragment górnej części prowadnicy.



2. Obróć prowadnicę o około 45°.

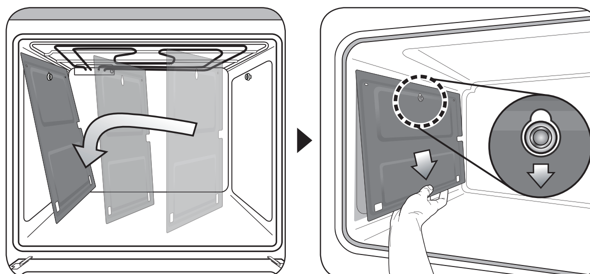


3. Pociągnąć i wyjąć prowadnicę z dwóch dolnych otworów. Aby założyć prowadnicę, należy powtórzyć te kroki w odwrotnej kolejności.

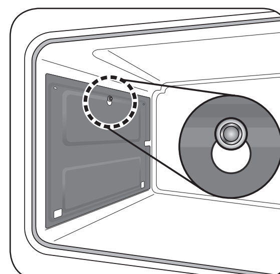
ZAKŁADANIE KATALIZATORA BOCZNEGO (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

W celu zainstalowania bocznego katalizatora, należy zdjąć prowadnice boczne. (Informacje na ten temat znajdują się w sekcji „ZDEJMOWANIE PROWADNIC BOCZNYCH”).

1. Przysuń katalizator do bocznej powierzchni wnętrza. Dopasuj śrubę wnętrza piekarnika do otworu katalizatora i zamontuj katalizator.

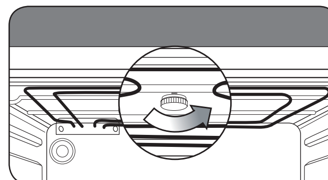


2. Sprawdź, czy katalizator jest zawieszony tak jak na rysunku. Zamocuj drugą stronę w ten sam sposób. Aby zdjąć katalizator, należy powtórzyć powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

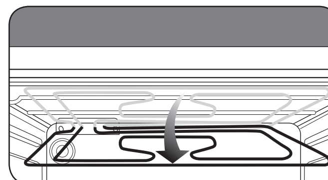


CZYSZCZENIE GÓRNEJ ŚCIANKI (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

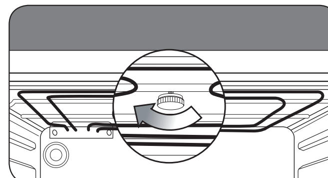
1. Możesz obniżyć grzałkę grilla, aby ułatwić czyszczenie górnej ścianki piekarnika.
   Zdejmij okrągłą nakrętkę, przekręcając ją przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i przytrzymując grzałkę grilla.



2. Przód grzałki obniży się. Grzałki nie można wyjąć z piekarnika. Nie obniżaj grzałki siłą, ponieważ może ulec deformacji.



3. Po zakończeniu czyszczenia podnieść grzałkę grilla do pierwotnego poziomu i przekręcić okrągłą nakrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Co mam zrobić, jeżeli piekarnik się nie nagrzewa?	• Piekarnik może nie być włączony. Włącz piekarnik. • Sprawdź, czy zastosowane zostały wymagane ustawienia. • Mogło dojść do zadziałania bezpiecznika w instalacji domowej lub zadziałania rozłącznika. Wymień bezpieczniki lub zresetuj obwód. Jeżeli zjawisko powtarza się, wezwij uprawnionego elektryka.
Co powinienem zrobić, jeżeli mimo ustawienia funkcji i temperatury piekarnika piekarnik nie nagrzewa się?	• Nie wolno zostawiać otwartych drzwiczek w czasie pieczenia. • Jeśli drzwiczki piekarnika nie są otwarte, może wystąpił problem z wewnętrznymi złączami elektrycznymi. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
Co zrobić, jeżeli lampka piekarnika nie zapala się?	• Lampka piekarnika mogła się przepalić. Wymień lampkę piekarnika. • Jeśli oświetlenie piekarnika nie działa mimo wymienienia lampki, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
Co mam zrobić, jeśli wentylator chłodzący pracuje po wyłączeniu piekarnika?	• Po zakończeniu korzystania wentylator chłodzący pracuje, aby chronić piekarnik przed wysoką temperaturą do czasu ochłodzenia piekarnika. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym, jeżeli wentylator pracuje nadal po ochłodzeniu piekarnika.
Co należy zrobić, jeśli nie wszystkie przyciski działają?	• Sprawdź, czy funkcja blokady rodzicielskiej nie jest włączona. Jeśli funkcja blokady rodzicielskiej jest wyłączona, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.

KODY INFORMACYJNE

Wszystkie kody informacyjne nie świadczą o awarii piekarnika. Najpierw należy skorzystać z poniższych rozwiązań, a jeśli kody informacyjne nadal się pojawiają, należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

KOD	PROBLEM	ROZWIĄZANIE
S-01	**Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa** Piekarnik pracował przy ustawionej temperaturze przez długi okres czasu. • Poniżej 105 °C 16 godzin • Od 105 °C do 240 °C 8 godzin • Od 245 °C do maksymalnej temperatury 4 godziny	Wyłącz piekarnik i wyjmij żywność. Ponieważ nie jest to błąd piekarnika, należy korzystać z niego ponownie po jego wyłączeniu.
SE	**Błąd przycisku** Występuje w przypadku naciśnięcia i przytrzymania przycisku przez dłuższy czas.	Wyczyść przyciski i sprawdź, czy na powierzchni wokół przycisków nie ma wody. Wyłącz piekarnik i spróbuj ponownie. Jeśli problem nie ustępuje, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.
E-**[1)]	**Błąd bezpieczeństwa** Usterka piekarnika może spowodować pogorszenie wydajności i problemy z bezpieczeństwem.	Zaprzestać korzystania z piekarnika i wyłączyć go. Skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

1) ** dotyczy wszystkich numerów.

potrawy testowe

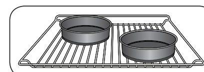
Zgodnie z normą EN 60350

1. Pieczenie ciast

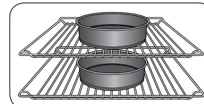
Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika.
Należy ją umieścić w piekarniku tak, aby jej pochyła część zwrócona była do przodu urządzenia.

Rodzaj żywności	Akcesoria	Półka	Tryb gotowania		Temperatura (°C)	Czas (min)
Kruche ciasto	Blacha do pieczenia	3	Tryb konwencjonalny		160	20-30
		2	Gotowanie konwekcyjne		150	25-35
	Blacha do pieczenia + blacha uniwersalna	1 + 4	Gotowanie konwekcyjne		150	25-35
Małe ciasta	Blacha do pieczenia	3	Tryb konwencjonalny		160	15-25
		2	Gotowanie konwekcyjne		150	25-35
	Blacha do pieczenia + blacha uniwersalna	1 + 4	Gotowanie konwekcyjne		150	30-40
Biszkopt beztłuszczowy	Sprężynowa forma do ciasta na dużej siatce (powlekanej na czarno, ø 26 cm)	2	Tryb konwencjonalny		160	25-35
		2	Gotowanie konwekcyjne		160	35-45
Szarlotka	Półka druciana + 2 sprężynowe formy do ciasta * (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1 Ustaw po przekątnej	Tryb konwencjonalny		180	70-90
	Blacha do pieczenia (uniwersalna) + półka druciana + 2 sprężynowe formy do ciasta ** (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1 + 3	Gotowanie konwekcyjne		180	80-100

* Dwa ciasta ułożone są na siatce z tyłu po lewej i z przodu po prawej stronie.



** Dwa ciasta są ułożone w środku, jedno na drugim.



2. Grillowanie

Rozgrzej pusty piekarnik, włączając na 5 minut funkcję Duży grill.
W przypadku burgerów z wołowiną zaleca się wstępnie podgrzać piekarnik przez 15 minut.

Rodzaj żywności	Akcesoria	Półka	Tryb gotowania		Temperatura (°C)	Gotowanie (min)
Tosty z białego pieczywa	Półka druciana	5	Duży grill		270	Pierwszy 1-2 Drugi 1-1½
Burgery wołowe (12 szt.)	Wkładana taca druciana + blacha uniwersalna (do zbierania skapujących soków)	4	Duży grill		270	Pierwszy 14-16 Drugi 5-7



ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DG68-00591E-00



NV70*33 sorozat
NV66*33 sorozat

Beépíthető sütő

felhasználói és üzembe helyezési útmutató



Az útmutató 100 %-ban újrahasznosított papírból készult.

képzelje el a lehetőségeket

Köszönjük, hogy Samsung terméket vásárolt.



tartalom

az útmutató használata

Köszönjük, hogy SAMSUNG beépíthető sütőt választott.

A Használati útmutató fontos biztonsággal kapcsolatos tudnivalókat, valamint a készülék használatához és karbantartásához szükséges utasításokat tartalmaz.

Kérjük, a készülék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a Használati útmutatót, és őrizze meg azt, mert a későbbiekben szükség lehet rá.

A következő jelzésekkel találkozhat a Használati útmutatóban:

	
FIGYELMEZTETÉS vagy VIGYÁZAT	**MEGJEGYZÉS vagy INFORMÁCIÓ**

biztonsági előírások

A sütőt kizárólag villanyszerelő szakember helyezheti üzembe. A készülék beszerelését végző személy feladata a sütő elektromos hálózatra csatlakoztatása a vonatkozó biztonsági ajánlások figyelembevételével.

⚠ FIGYELMEZTETÉS
A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.
Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
Ha a csatlakozókábel sérült, ki kell cserélni a gyártótól vagy szervizképviselettől beszerezhető speciális kábelre vagy szerelékre. (Csak a rögzített kábelezésű modellek esetében)
Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy megfelelően képzett szakemberrel kell kicseréltetni. (Csak a tápvezetékes modell esetében.)
A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy az áramellátás az üzembe helyezés után bármikor megszüntethető legyen. A tápellátás megszüntetéséhez a dugasznak hozzáférhetőnek kell lennie, vagy a bekötési előírásoknak megfelelően kapcsolót kell beiktatni a fix vezetékek közé.

A rögzítést nem szabad ragasztókkal elvégezni, mivel ezek nem tekinthetők megbízható rögzítési módnak.
Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.
⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermekek nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
Amennyiben a készülék gőzölési vagy öntisztító funkciókkal is rendelkezik, a tisztítás vagy az öntisztítás elvégzése előtt a kifolyt folyadékot és az edényeket el kell távolítani.
Ha a készülék öntisztító funkciókkal rendelkezik, öntisztítás közben a sütő felülete jobban felmelegedhet, mint általában, ezért a gyerekeket ne engedje a sütő közelébe. (Csak az öntisztító funkcióval rendelkező típus esetén.)
Csak az adott sütőhöz ajánlott hőmérsékletpróbát végezze el. (Csak a hőmérsékletérzékelő-próba funkcióval rendelkező modell esetében.)
Gőztisztítóval nem tisztítható.
⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Az izzócserét megelőzően - az áramütés elkerülése érdekében - a készüléket ki kell kapcsolni.
Ne használjon durva súrolókat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ezért ne érjen a fűtőelemekhez. 8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében.

A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett vagy eligazítás után használhatják. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik.

A külső felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak.

Az ajtó vagy a külső felület a berendezés működése közben felforrósodhat.

A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.

A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító-rendszer segítségével.

Kérjük, nagy adagok főzésekor a megfelelő helyzet megtartása érdekében helyezze a felhajlított oldalsó keretrészt hátulra. (Típustól függően)

⚠ VIGYÁZAT

A szállítás során megsérült sütőt tilos a hálózatra csatlakoztatni.

A készüléket kizárólag megfelelő szakképzettséggel rendelkező villanyszerelő csatlakoztathatja az elektromos hálózatra.

Hibás vagy sérült készüléket ne próbáljon meg használatba venni.

A készülék javítását kizárólag villanyszerelő szakember végezze. A nem megfelelő javítás jelentős kockázattal jár a készülék használója és mások számára. A sütő javításával kapcsolatban forduljon SAMSUNG márkaszervizhez vagy a készülék eladójához.

Az elektromos vezetékek és kábelek nem érhetnek hozzá a sütőhöz.

A sütőt engedélyezett áramkör-megszakítóval vagy biztosítékkal kell a hálózatra csatlakoztatni. Tilos több csatlakozóadapter vagy hosszabbítókábel használata.

A készülék javításakor vagy tisztításakor meg kell szüntetni a készülék tápellátását.

Körültekintően járjon el, ha elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba.

Kézi párolás funkcióval rendelkező készülékek esetében ne használja a készüléket a vízcső meghibásodása esetén. (Csak a pároló funkcióval rendelkező típus esetén.)

Ha a vízcső megrepedt vagy eltört, ne használja a készüléket, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal. (Csak a pároló funkcióval rendelkező típus esetén.)

A sütőt kizárólag ételek otthoni elkészítéséhez tervezték.

Használat közben a sütő belseje annyira felforrósodik, hogy égési sérülést okozhat. Tilos megérinteni a sütő fűtőelemeit vagy a készülék belsejét, míg azok ki nem hűltek.
A sütőben tilos tűzveszélyes anyagokat tárolni.
A sütő felülete felforrósodik, ha hosszabb ideig magas hőmérsékleten használja.
Sütéskor ügyeljen arra, hogy az ajtó kinyitásakor hirtelen forró levegő és gőz csaphat ki a sütőből.
Alkoholtartalmú ételek készítésekor előfordulhat, hogy az alkohol a magas hőmérsékleten elpárolog, a gőz pedig meggyulladhat, ha kapcsolatba kerül a sütő forró részeivel.
Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras tisztítót vagy gőztisztítót.
A gyermekek tartózkodjanak biztonságos távolságban a működő sütőtől.
Mélyhűtött élelmiszereket (pl. pizzát) a sütőrácson süssön. A tepsi deformálódhat a nagy hőmérsékletkülönbségek következtében.
Tilos vizet önteni a forró sütőbe. Ez a zománcfelület sérülését okozhatja.
Sütés közben a sütő ajtaja legyen zárva.
Ne bélelje ki a sütő alját alufóliával, és ne helyezzen rá sütőtálcát vagy sütőformát. Az alufólia nem engedi át a hőt, ami a zománcfelület károsodását és nem megfelelő sütést eredményezhet.
A gyümölcslevek eltávolíthatatlan foltot hagynak a sütő felületén. Nagy nedvességtartalmú sütemények készítéséhez használjon mély tepsit.
Ne hagyja az elkészült ételt a nyitott sütőajtón.
Az ajtó kinyitása vagy becsukása közben ne tartózkodjanak gyerekek a közelben, mert az ajtó megütheti őket vagy becsípheti az ujjukat.
Az ajtóra nem szabad rálépni, ráülni vagy nehéz tárgyakat helyezni.
Az ajtó kinyitásakor ne fejtsen ki a szükségesnél nagyobb erőt.
⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A főzés befejezését követően se áramtalanítsa a készüléket.
⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Sütés közben ne hagyja nyitva a sütő ajtaját.

IZZÓCSERE

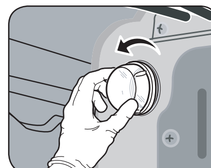
⚠ FIGYELMEZTETÉS

- A sütő bármely izzójának cseréje előtt kapcsolja ki a sütőt, illetve válassza le az elektromos hálózatról.
- Pótizzót a SAMSUNG szervizekben szerezhet be.

Hátsó sütővilágítás

⚠ Az izzót 25-40 watt teljesítményű, 220-240 V feszültségről működő, 300 °C-ig hőálló izzóra cserélje ki.

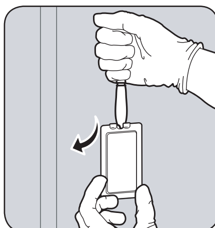
1. Balra elforgatva távolítsa el a sapkát, majd távolítsa el a fémgyűrűt és a lapos gyűrűt. Amennyiben szükséges, cserélje ki a sütő izzóját.
2. Ha szükséges, tisztítsa meg az üvegburát, a fém- és lapos gyűrűt.
3. Illessze a fém és lapos gyűrűt a burára.
4. Helyezze vissza az üvegburát arra a helyre, ahonnan az 1. lépésben levette, majd az óra járásával megegyező irányban csavarja be.

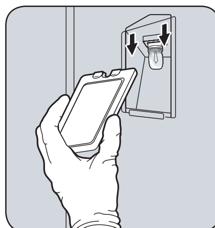


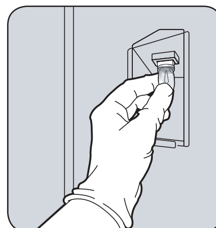
Oldalsó sütővilágítás (Típustól függően)

⚠ Az izzót 40 watt teljesítményű, 220-240 V feszültségről működő, 300 °C-ig hőálló izzóra cserélje ki.

1. Az üvegbura levételéhez fogja meg kézzel az alját, és helyezzen lapos, éles tárgyat, például kést az üveg és a keret közé.
2. Pattintsa fel a burát, és amennyiben szükséges, cserélje ki az izzót.
3. Szerelje vissza az üvegburát.





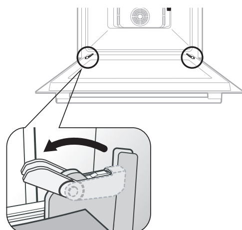


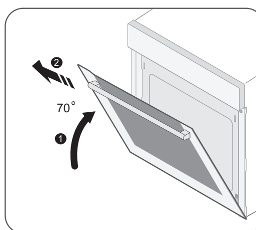
TIPP: Minden esetben száraz ruhával fogja meg a halogén izzót, nehogy az ujjáról izzadság vagy nedvesség kerüljön az izzó felszínére. Ezzel megnövelheti a csereizzó élettartamát.

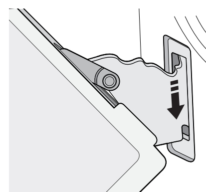
AZ AJTÓ LEVÉTELE

A sütő normál használata során tilos levenni az ajtót. Ha például tisztítási célokból mégis le kell venni, kövesse az alábbi utasításokat.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A sütő ajtaja nehéz.



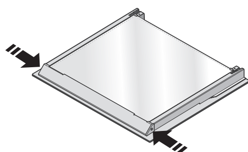


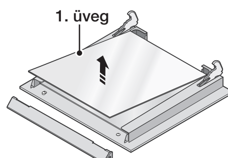


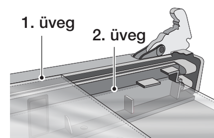
1. Nyissa ki az ajtót, és pattintsa ki teljesen mindkét ajtóbeakasztót.
2. Csukja beljebb az ajtót kb. 70°-kal. Fogja meg középen mindkét kezével a sütőajtó oldalait, és húzza/emelje meg, míg a zsanérok kipattannak a helyükről.
3. A tisztítást követően az ajtó csatlakoztatásához fordított sorrenden ismételje meg az 1. és a 2. lépést. A zsanérokat mindkét oldalon pattintsa a helyükre.

AZ AJTÓÜVEG ELTÁVOLÍTÁSA

A sütőajtón három réteg üveglap található.
A lapok kivehetők és megtisztíthatók.







1. Nyomja meg az ajtó bal és jobb oldalán található gombokat.
2. Vegye le a fedelet, és emelje le az 1. és 2. üveglapot az ajtóról.
3. Az ajtóüvegek megtisztítása után hajtsa végre fordított sorrendben az 1. és 2. lépést. A fenti ábra alapján ellenőrizze, hogy megfelelően helyezkedik-e el az 1. és 2. üveglap.



FELSZERELÉS: Az 1. üveg felszerelésekor az 1. üveg nyomatott felületének kell belül lennie, az üveglapok között.

AUTOMATIKUS ENERGIATAKARÉKOS FUNKCIÓ

- Ha a beállítást félbehagyja és egyetlen funkciót sem választ ki, illetve ha működés közben átmenetileg leállítja a készüléket, a rendszer 10 perc elteltével törli a funkciót, és megjelenik az óra.
- Világítás: Sütés közben a „sütővilágítás” gomb megnyomásával kikapcsolhatja a sütő világítását. Energiatakarékossági okokból a sütő világítása a program elindítása után néhány perccel kikapcsol.

ENERGIATAKARÉKOSSÁGI TIPPEK

- Sütés során a sütő ajtajának csukva kell lennie, kivéve az étel átfordításakor. Ne nyitogassa gyakran az ajtót sütés közben, mert így fenntartható a sütő belső terének hőmérséklete, amivel energiát és időt takaríthat meg.
- Ha a főzési idő 30 percnél hosszabb, a sütőt a főzés vége előtt 5-10 perccel kikapcsolva energiát takaríthat meg. A fennmaradó hő elegendő a sütés befejezéséhez.
- A sütés befejezését követően egy másik sütés elindításával (mielőtt a sütő lehűlne) időt és energiát takaríthat meg (a sütő ismételt felmelegítése).



A TERMÉK HULLADÉKBA HELYEZÉSÉNEK MÓDSZERE (WEEE - ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAI)

(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

üzembe helyezés

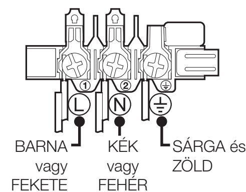
Az üzembe helyezésre vonatkozó biztonsági előírások

A sütőt kizárólag villanyszerelő szakember szerelheti be. A készülék beszerelését végző személy feladata a sütő elektromos hálózatra csatlakoztatása a vonatkozó biztonsági előírások figyelembevételével.

- A sütő beszerelésekor gondoskodni kell az aktív részek védelméről.

Hálózati csatlakozás

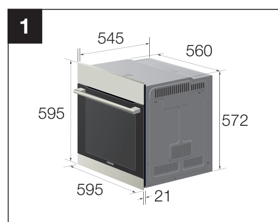
Ha a készüléket nem dugós csatlakozóval csatlakoztatja a hálózatra - a biztonsági előírásoknak való megfeleléshez - többpólusú szakaszolókapcsolót (legalább 3 mm-es rasztertávolsággal) kell alkalmazni. A tápkábelnek (H05 RR-F vagy H05 VV-F, min. 1,5-2,5 mm^2) olyan hosszúnak kell lennie, hogy a csatlakozás abban az esetben se szűnjön meg, ha a sütő a szekrény előtt, a padlón áll. Csavarhúzóval nyissa ki a sütő hátoldalán lévő csatlakozófedelet, és lazítsa meg a kábelrögzítő csavarjait, mielőtt csatlakoztatná a vezetékeket a megfelelő csatlakozókhoz. A sütő földelése a (⏚) csatlakozóval történik. Először a sárga-zöld kábelt (földcsatlakozó) kell csatlakoztatni. Ügyeljen arra, hogy a kábel hosszabb legyen a többinél. Ha dugós csatlakozóval csatlakoztatja a sütőt a hálózatra, a csatlakozónak hozzáférhetőnek kell maradnia a sütő beépítése után is. A Samsung nem vállal felelősséget a hiányzó vagy nem megfelelő földelésre visszavezethető balesetekért.

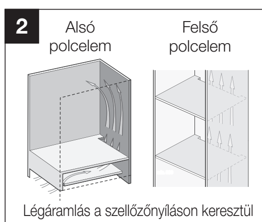


FIGYELMEZTETÉS: Ügyeljen arra, hogy a csatlakozókábel beszerelés közben ne szoruljon be, illetve ne kerüljön érintkezésbe a sütő felforrósodó részeivel.

A készülék beépítése a szekrénybe

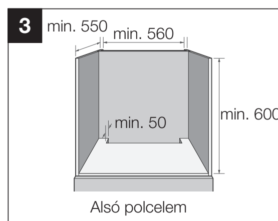
Beépített szekrény esetében a műanyag részeknek és a ragasztóanyagoknak hőállónak (90 °C-ig a szekrényházban és 75 °C-ig a sütővel szomszédos szekrényekben) kell lenniük. A Samsung nem vállal felelősséget a hő által a műanyag felületekben, illetve ragasztóanyagokban okozott károkért.



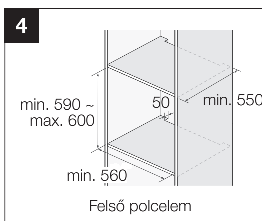


Légáramlás a szellőzőnyíláson keresztül

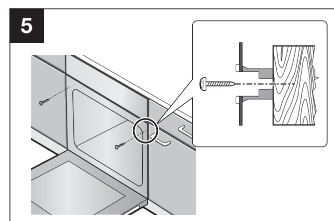
A konyhaszekrény aljában, ott, ahová a sütő kerül, szellőzőnyílásnak kell lennie. A szellőzés érdekében hozzávetőleg 50 mm-es rést kell hagyni az alsó polcelem és a fal között. Ha a sütőt főzőlap alá szerelik be, követni kell az utóbbi beszerelésére vonatkozó utasításokat.



Alsó polcelem



Felső polcelem



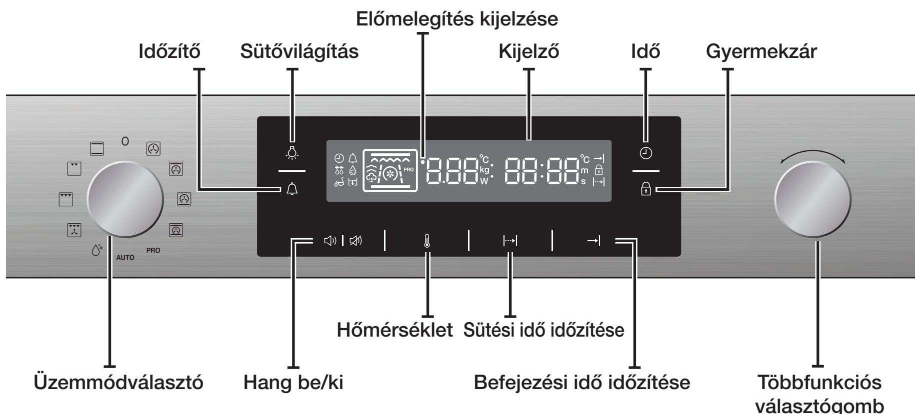
Teljesen tolja be a készüléket a szekrénybe, és 2 csavar segítségével szilárdan rögzítse a sütőt mindkét oldalon. Ügyeljen arra, hogy legalább 5 mm-es rést hagyjon a készülék és a szomszédos konyhaszekrény között.

A beszerelést követően távolítsa el a vinil védőfóliát, ragasztószalagot, papírt és egyéb tartozékokat a sütő ajtajáról és annak belsejéből. Mielőtt kiszereli a sütőt a szekrényből, szüntesse meg a sütő tápellátását, majd oldja ki a készülék két oldalán levő 2 csavart.

FIGYELMEZTETÉS: A beépített szekrényben lennie kell egy, a levegő áramlásához szükséges minimális szellőzőnyílásnak; erről lásd a megfelelő ábrát. A nyílást ne fedje le lécekkel, mert az a szellőzéshez nélkülözhetetlen.

A sütő elülső panelje, így például a fogantyú típusonként eltérő. A sütő mérete azonban minden modell esetében megegyezik a képen láthatóval.

kezelőgombok



A sütő előlapjának kivitele

Az elülső panel anyaga és színe választható: rozsdamentes acél, fehér, fekete, bézs és üveg kivitel közül választhat. Minőségfejlesztési célból a sütő kivitele változhat.

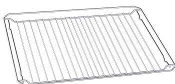
tartozékok

Új Samsung sütőjének számos tartozéka nagy segítséget jelent a különböző ételek elkészítésében. A következő tartozékok típustól függően eltérőek.

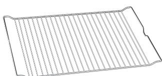
FIGYELMEZTETÉS

- Ügyeljen arra, hogy a tartozékokat megfelelően helyezze be a sütő különböző szintjeire. A tálcák legalább 2 cm-rel a sütő alja felett legyenek, egyébként megsérülhet a zománcfelület.
- Óvatosan vegye ki az ételeket, illetve a tartozékokat a sütőből. A forró ételek, tartozékok és felületek égési sérülést okozhatnak.

A felforrósodott tartozékok deformálódhatnak. Kihűlés után a deformáció eltűnik, és nem befolyásolja a működést.



Sütőrács
A sütőrácsot grill és sült ételek készítéséhez használhatja. Tepsikhez és sütőedényekhez használható. Kérjük, nagy adagok főzésekor a megfelelő helyzet megtartása érdekében helyezze a felhajlított oldalsó keretrészt hátulra.



Sütőrácsbetét (típustól függően)
A sütőrácsbetétet grill és sült ételek készítéséhez használhatja.
A folyadéknak a sütő aljára csepegését megakadályozó tepsivel együtt használható.



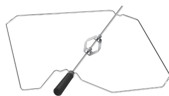
Tepsi (típustól függően)
A tepsit (mélysége 20 mm) sütemények, kekszek és más tészták elkészítéséhez használhatja. Kérjük, a döntött részt helyezze előre.



Univerzális tepsi (típustól függően)
Az univerzális tepsit (mélysége 30 mm) sütemények, kekszek és más tészták elkészítéséhez használhatja. Ételek ropogósra sütéséhez is kiváló. A folyadéknak a sütő aljára csepegését megakadályozó sütőrácsbetéttel együtt használható. Kérjük, a döntött részt helyezze előre.

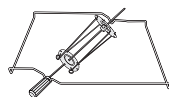


Extra mély tepsi (típustól függően)
Az extra mély tepsit (mélysége 50 mm) ételek ropogósra sütéséhez használhatja. A folyadéknak a sütő aljára csepegését megakadályozó sütőrácsbetéttel együtt használható. Kérjük, a döntött részt helyezze előre.



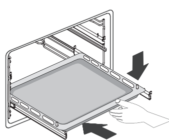
Grillező nyárs (típustól függően)
A grillező nyárssal szárnyasokat, például csirkét grillezhet. A grillező nyársat csak normál módban használhatja a 3. szinten, mert a nyárs végét be kell illeszteni a sütő hátoldalán lévő szerkezetbe. Sütés közben vegye le a műanyag fogantyút.

Grillező és saslik nyárs (típustól függően)
Használata:

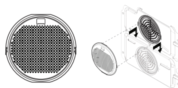


- Tegye a tepsit (állvány nélkül) az 1. szintre a szaft összegyűjtéséhez, vagy a sütő aljára, ha túl nagy a megsütendő hús.
- Csúsztassa rá az egyik villát a nyársra, majd szúrja fel a megsütendő húst a nyársra.
- Helyezzen el előfőzött burgonyát és zöldséget a tepsi pereme mentén, és süsse meg a hússal egyidejűleg.
- Helyezze a keretet a középső polcra úgy, hogy a „v” alak legyen elöl.
- A nyárs behelyezését megkönnyíti, ha rácsavarja a fogantyút a nyárs tompa végére.
- Helyezze rá a nyársat a keretre a hegyes végével a sütő hátoldala felé, és nyomja előre óvatosan a nyársat, míg annak vége nem illeszkedik a sütő hátoldalán lévő forgatószerkezetbe. A nyárs tompa végének a „v” alakon kell elhelyezkednie. (A nyársnak két füle van; ezeknek kell a sütőajtóhoz legközelebb lenniük, hogy megakadályozzák a nyárs előremozdulását. A fülek egyben a fogantyúnak is ellentartanak.)
- A sütés megkezdése előtt csavarozza le a fogantyút. Sütés után csavarja vissza a fogantyút, hogy egyszerűbben levehető legyen a nyárs az állványról.


A Samsung azt ajánlja, hogy a nyárstartozékokat legfeljebb 1,5 kg-os étel elkészítéséhez használja.



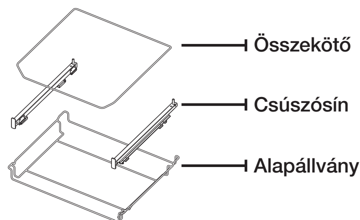
Vezetősínek (típustól függően)
- A sütőrács vagy tepsi behelyezéséhez először húzza ki a megfelelő szinten lévő vezetősínt.
- Helyezze a rácsot vagy tepsit a vezetősínekre, majd tolja be azokat teljesen a sütőbe. A sütő ajtaját csak azt követően csukja be, hogy betolta a vezetősíneket a sütőbe.



Zsírszűrő (típustól függően)
Zsírszűrő, amely a sütő hátsó belső falán helyezkedik el, hogy védje a ventilátort, a kerek fűtőelemet és a sütőt a szennyeződésektől, különösen a kifröccsenő zsírtól. Hús sütésekor ajánlott a zsírszűrő használata. Tészta sütésekor minden esetben vegye ki a zsírszűrőt! Ha nem veszi ki a szűrőt, amikor tésztát vagy süteményt süt, előfordulhat, hogy igen gyenge lesz az elkészített étel minősége.

csúszókeret

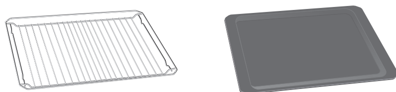
A CSÚSZÓKERET TARTOZÉKAI



Csúszókeret
A csúszókeret leegyszerűsíti az ételek elhelyezését és kivételét, különösen forró és nehéz ételek esetén.

- A sütőrács vagy a tálca behelyezéséhez a csúszókeret bármelyik szinten használható.
- Helyezze a sütőrácsot vagy tepsit a csúszókeretre, majd tolja be azokat teljesen a sütőbe. Csukja be az sütőt.

Sütőrács és sütőtálca a csúszókerethez



A csúszókerethez kizárólag ezek a tartozékok kaphatóak. Az ezen tartozékokkal ellátott csúszókeret a sütés során akár a tálca vagy a sütőrács helyett is használható.

A CSÚSZÓKERET ÖSSZESZERELÉSE

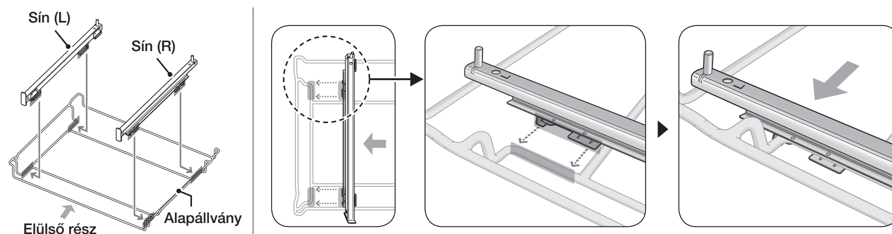
Előkészítés

A csúszókeret összeszerelése előtt ellenőrizze az egyes alkatrészek irányát.
Különös tekintettel a csúszósínen található „L” (bal) és „R” (jobb) jelzésekre.

Hátsó rész Elülső rész	Hátsó rész Elülső rész Sín (L) Sín (R)	Hátsó rész Elülső rész
Alapállvány (1ea)	Bal (1ea), jobb (1ea) csúszósín	Összekötő (1ea)

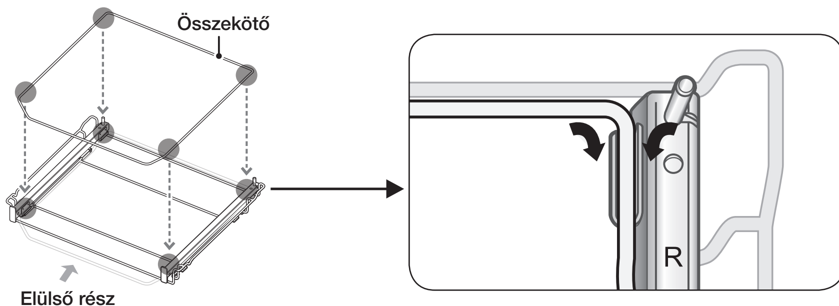
1. lépés

Tolja be a „bal sínt”, amíg a „jobb sín” és az „alapállvány” szorosan összekapcsolódnak.
A bal (L) csúszósín és a jobb (R) csúszósín elülső részét ugyanígy szerelje össze.

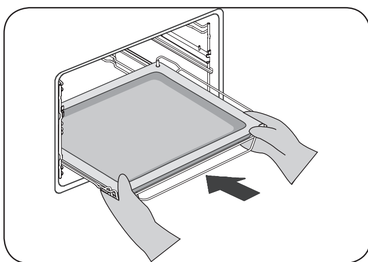


2. lépés

Ellenőrizze az alábbi képen látható négy pontot.
Tolja be az „összekötőt”, amíg a „vezetősínnel” szorosan össze nem kapcsolódik, és ellenőrizze, hogy a négy pont teljesen rögzítve van-e.



A CSÚSZÓKERET BESZERELÉSE

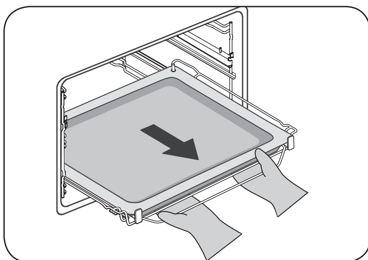


A beszereléshez óvatosan helyezze a sütőbe a csúszókeretet, és tolja be addig, míg el nem éri a sütő hátulját.
A csúszókeret két csúszósínje lehetővé teszi, hogy a keretet megfelelő távolságra kihúzza a sütőből, anélkül, hogy a sütő falához érne.



A csúszókeret használatakor ügyeljen arra, hogy a ki- és becsúsztatáshoz csak az „összekötőt" fogja meg.
Ha az „alapállványt" húzza, akkor az egész csúszókeretet eltávolítja.

A CSÚSZÓKERET ELTÁVOLÍTÁSA



A csúszókeret eltávolításához együtt fogja meg, és húzza ki az „alapállványt” és az „összekötőt”.



FIGYELMEZTETÉS
Legyen nagyon óvatos a csúszókeret eltávolításakor. A forró ételek, tartozékok és felületek égési sérülést okozhatnak.

első tisztítás

A sütő az első használata előtt az új készülékekre jellemző szag megszüntetéséhez el kell végezni az úgynevezett első tisztítást.

1. Vegye ki a tartozékokat a sütőből.
2. Járassa a sütőt légkeveréses vagy hagyományos üzemmódban 200 °C-on egy órán át. A művelettel elégnek a sütőben a gyártásból visszamaradt anyagok.
3. Az üzemmódválasztó gomb elforgatásával kapcsolja ki a sütőt egy óra elteltével.



A tartozékok első használatakor alaposan tisztítsa meg azokat mosogatószeres meleg vízbe mártott kendővel.

a sütő használata

Az új sütőjének használatához ismerkedjen meg a következő egyszerű lépésekkel.



1. LÉPÉS: VÁLASSZA KI A SÜTÉSI MÓDOT

A sütési mód kiválasztásához forgassa el az üzemmódválasztót.

2. LÉPÉS: ÁLLÍTSA BE A HŐMÉRSÉKLETET

A hőmérséklet beállításához előbb állítsa be a sütési funkciót.
Minden sütési funkcióhoz eltérő hőmérsékleti tartomány tartozik; erről lásd a kézikönyv sütési funkciókat bemutató részét.

1. A gomb megnyomásakor villog a hőmérsékletet jelölő szimbólum.
2. A többfunkciós választógomb elforgatásával állítsa be a megfelelő hőmérsékletet.
3. A hőmérséklet beállításának befejezéséhez nyomja meg ismét a gombot.

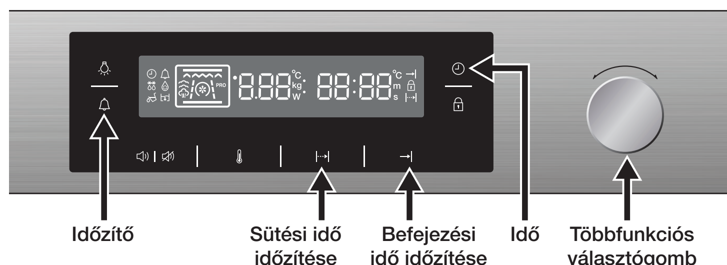


Sütés közben a fentiekkel megegyező sorrendben módosíthatja a hőmérsékletet.

AUTOMATIKUS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő olyan sütési funkciókat kínál, melyek között megtalálható a gyors előmelegítés is.
Ezt a fázist a hőmérsékletkijelzés mellett láthatja.
Az előmelegítési fázis során a készülék különböző melegítőelemei együttesen gondoskodnak a sütő gyorsabb felfűtéséről. A hőmérsékletet magasabb értékre állíthatja ugyan, de a sütő automatikusan megváltoztatja a célhőmérsékletet, és automatikus előmelegítést alkalmaz. A kiválasztott hőmérséklet elérése után eltűnik az előmelegítés-kijelzés, és hangjelzés figyelmeztet az étel sütőbe helyezésére.

az idő beállítása



AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A sütő első használatakor, illetve áramkimaradást követően be kell állítani az időt.

1. A ◷ gomb megnyomásakor villog az órák helye.
2. A többfunkciós választógomb elforgatásával állítsa be az órákat.
3. A ◷ gomb megnyomásakor villog a percek helye.
4. A többfunkciós választógomb elforgatásával állítsa be a perceket.
5. A ◷ gomb ismételt megnyomásával beállíthatja a pontos időt.



A fentiekkel megegyező sorrendben az időt vissza is állíthatja.

Az óra sütés közbeni megjelenítéséhez nyomja meg a ◷ gombot.

A SÜTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A sütési funkció beállítását követően kiválaszthatja a sütési időt.
A sütési idő lejárta után a fűtőelemek automatikusan kikapcsolnak.

1. A |···▸| gomb megnyomásakor a sütési időzítő szimbólum villogni kezd.
2. A többfunkciós választógomb elforgatásával adja meg a kívánt sütési időt.
3. Nyomja meg ismét a |···▸| gombot.



A fentiekkel megegyező sorrendben a sütési időt vissza is állíthatja. A beállított idő elteltével, a kijelzőn egy hangjelzés kíséretében villog a „0:00” felirat. Beállíthat új sütési időt, de ki is kapcsolhatja a sütőt.

A sütési idő törléséhez nyomja meg a |···▸| gombot, és állítsa a sütési időt nullára.

A BEFEJEZÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A sütési idő beállítását követően beállíthatja a sütési idő végét.
A sütési idő lejárta után a fűtőelemek automatikusan kikapcsolnak.

1. A →| gomb megnyomásakor a sütés befejezési ideje szimbólum villogni kezd.
2. A többfunkciós választógomb elforgatásával adja meg a sütési idő pontos befejezését.
3. Nyomja meg ismét a →| gombot.



A fentiekkel megegyező sorrendben a sütési idő befejezését vissza is állíthatja; ekkor a megadott idő elteltével a kijelzőn villog a „0:00” felirat, és hangjelzés hallható.

A sütés befejezési idejének törléséhez nyomja meg a →| gombot,és állítsa az időzítőt a pontos időre.

A KÉSLELTETETT INDÍTÁS BEÁLLÍTÁSA

Ha a befejezési idő beállítása után sütési időt is beállít, a sütő a beállított időpontokban automatikusan bekapcsol és leáll.



FIGYELMEZTETÉS

- Késleltetett elkészítés esetén ne hagyja túl sokáig a sütőben az ételt, mert megromolhat.
- A késleltetési funkcióval a sütő nem melegíthető elő, ezért az eredmény némileg eltérhet attól, mintha előmelegítést is magában foglaló normál körülmények között készült volna.

1. A →| gomb megnyomásakor a sütés befejezési ideje szimbólum villogni kezd.
2. A többfunkciós választógomb elforgatásával adja meg a sütési idő pontos befejezését.
3. A |···▸| gomb megnyomásakor a sütési időzítő szimbólum villogni kezd.
4. A többfunkciós választógomb elforgatásával adja meg a sütési időt.
5. A késleltetési időt a készülék automatikusan kiszámítja, majd várakozik a megadott időpontig.



Iker módban nem állítható be késleltetett indítás.
A sütési idő kezdetét, befejezését és késleltetését a sütési funkció beállítása után adhatja meg.

AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA

Az időzítőt a sütési funkciótól függetlenül beállíthatja, és a sütési idő, illetve a sütési idő befejezésének időzítésével egyidejűleg használhatja. Az időzítőnek saját, a többitől jól elkülöníthető hangjelzése van.

1. A gomb megnyomásakor villog az időzítő szimbólum.
2. A többfunkciós választógomb elforgatásával adja meg az időzítő pontos idejét.
3. Nyomja meg ismét a gombot.



Az időzítő beállításának törléséhez néhány másodpercig tartsa lenyomva a gombot.
A fentiekkel megegyező sorrendben az időzítőt vissza is állíthatja; ekkor a megadott idő elteltével a kijelzőn villog a „0:00” felirat, és hangjelzés hallható.

egyéb beállítások

HANGJELZÉS



A hangjelzés be- vagy kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a | gombot.

SÜTŐVILÁGÍTÁS



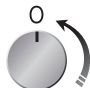
Be- és kikapcsoláshoz nyomja meg a gombot.
Energiatakarékossági okokból a sütő világítása a sütés megkezdését követő néhány percen belül kikapcsol.

GYERMEKZÁR



A gyermekzár funkció be- vagy kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a gombot. Ha bekapcsol a gyermekzár, a kijelzőn megjelenik a szimbólum. A gyermekzár funkciót sütés közben is alkalmazhatja. Ebben az esetben egyik gomb és a funkcióválasztó sem működik, a sütőt azonban kikapcsolhatja az üzemmódválasztó gomb KI állásba forgatásával.

KIKAPCSOLÁS



A sütő kikapcsolásakor minden fűtőelem leáll.
Biztonsági okokból, a sütő kikapcsolása után a hűtőventilátor még egy ideig tovább működik.

sütési funkciók

A sütő az alábbi funkciókkal rendelkezik.

Szimbólum	Funkcióhoz tartozó hőmérsékleti tartomány	Használat
	Hagyományos 40-250 °C	A hőt a felső és alsó fűtés biztosítja. A funkciót bármely étel normál (ropogósra) sütéséhez használja. Ajánlott hőmérséklet: 200 °C
	Légkeverés 40-250 °C	A légkeverés során keletkező hőt ventilátorok egyenletesen elosztják a sütőtérben. A funkciót fagyasztott ételekhez és sütéshez is használhatja. Ajánlott hőmérséklet: 170 °C
	Felső sütés + légkeverés 40-250 °C	A felső fűtés és a légkeverés során keletkező hőt ventilátorok egyenletesen elosztják a sütőtérben. Ez a funkció olyan sütéshez használható, melyeknél ropogós felső részre van szükség, pl. hús vagy lasagne. Ajánlott hőmérséklet: 190 °C
	Alsó + légkeverés 40-250 °C	Az alsó fűtés és a légkeverés során keletkező hőt ventilátorok egyenletesen elosztják a sütőtérben. A funkciót pizza, kenyér és sütemények készítéséhez használhatja. Ajánlott hőmérséklet: 190 °C
	Nagyméretű grill 40-270 °C	A hőt a nagyméretű grill biztosítja. Ez a funkció az ételek, pl. hús, lasagne, csőben sült fogások tetejének megbarnításához használható. Ajánlott hőmérséklet: 240 °C
	Energiatakarékos grill 40-270 °C	A hőt a kisméretű grill biztosítja. A funkciót kisebb, kevesebb hőt igénylő ételekhez használhatja, például halhoz és töltött bagetthez. Ajánlott hőmérséklet: 240 °C
	Ventilátoros grill 40-270 °C	A két felső fűtőelem által biztosított meleg levegő keringetéséről a ventilátor gondoskodik. Ez a mód hús, illetve halak grillezéséhez használható. Ajánlott hőmérséklet: 240 °C
	Intenzív sütés 40-250 °C	Ez a mód váltakozva aktiválja a felső és alsó fűtőelemeket, illetve a légkeveréses ventilátort. A forró levegő egyenletesen oszlik el a sütőben. Ez a mód kiválóan alkalmas nagy mennyiségű és nagy hőigényű ételek elkészítéséhez, mint pl. a csőben sült ételek vagy a piték. Ajánlott hőmérséklet: 170 °C
PRO	Előpirítás 40-150 °C	Ez az üzemmód egy automatikus, 220 °C-os előmelegítési szakaszt is tartalmaz. A hús pirítását a felső fűtőelem és a légkeveréses ventilátor végzi. A sütő ezt a szakaszt követően a kiválasztott alacsonyabb hőmérsékleten süti készre az ételt. Ezen ciklus során a felső és az alsó fűtőelemek is működnek. Ez az üzemmód alkalmas sült húsok és sült hal elkészítéséhez. Ajánlott hőmérséklet: 100 °C Kérjük, előmelegítés nélkül kezdje meg a sütést.



INFORMÁCIÓ

- Azt javasoljuk, hogy a sütési útmutatóban külön feltüntetettek kivételével az összes sütési módot előmelegítéssel használja.
- Az Energiatakarékos grill funkció használata esetén helyezze az ételt a tartozék közepére.



Az AKRILAMIDRA vonatkozó FIGYELMEZTETÉS

- Az étel sütése során kialakuló akrilamid egészségügyi problémákat okozhat. Az akrilamid főként a keményítőből alakul ki, így elsősorban a burgonyachips, a sültkrumpli és a melegített kenyér esetén fordul elő. Ebből következően azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten süssön, és ne várja meg, amíg az étel erősen megbarnul.

SZÁRNYAS (CSIRKE/KACSA)

Élelmiszer	Üzemmód		Szint (polc)	Tartozékok	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Egész csirke (800-1300 g)	Felső sütés + légkeverés		2	Sütőrácsbetét + univerzális (mély) tepsi	190-220	45-65
Csirkedarabok (500-1000 g)	Felső sütés + légkeverés		4	Sütőrácsbetét + univerzális (mély) tepsi	200-220	25-35
Kacsamell (300-500 g)	Felső sütés + légkeverés		4	Sütőrácsbetét + univerzális (mély) tepsi, öntsön bele 1 csésze vizet	180-200	25-35

HÚS (MARHA/SERTÉS/BÁRÁNY)

Élelmiszer	Üzemmód		Szint (polc)	Tartozékok	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Bifsztek (400-800 g)	Nagyméretű grill		4	Sütőrácsbetét + univerzális (mély) tepsi	240	1. oldal: 8-10 2. oldal : 5-7
Marhasült (800-1200 g)	Felső sütés + légkeverés		2	Sütőrácsbetét + univerzális (mély) tepsi, öntsön bele 1 csésze vizet	200-220	45-60
Csontos sertéshús (1000 g)	Felső sütés + légkeverés		3	Sütőrácsbetét + univerzális (mély) tepsi	180-200	50-65
Bárányborda (350-700 g)	Légkeverés		3	Sütőrácsbetét + univerzális (mély) tepsi	190-200	40-50

HAL

Élelmiszer	Üzemmód		Szint (polc)	Tartozékok	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Sült hal (500-1000 g) Használjon sütésálló edényt	Felső sütés + légkeverés		2	Sütőrács	180-200	30-40
Egész hal (300-1000 g)	Hagyományos		3	Sütőrácsbetét + univerzális (mély) tepsi	240	15-20
Halszeletek (500-1000 g)	Hagyományos		3	Sütőtepsi (univerzális)	200	13-20

EDÉNYEK

Élelmiszer	Üzemmód		Szint (polc)	Tartozékok	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Canelloni/lasagne (250-500 g) Használjon sütésálló edényt	Alsó + légkeverés		3	Sütőrács	180	22-30
Saját készítésű pizza (500-1000 g)	Alsó + légkeverés		2	Sütőtepsi (univerzális)	200-220	15-25
Sült burgonya (500-1000 g)	Hagyományos		3	Sütőtepsi (univerzális)	180-200	30-45

GRILL

Élelmiszer	Üzemmód		Szint (polc)	Tartozékok	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Kolbászfélék (vastag) 5-10 db	Nagyméretű grill		4	Sütőrácsbetét + univerzális (mély) tepsi	220	1. oldal: 5-8 2. oldal: 5-8
Melegszendvics 5-10 db	Nagyméretű grill		5	Sütőrács	240	1. oldal: 1-2 2. oldal : 1-2
Sajtos melegszendvics 4-6 db	Nagyméretű grill		4	Sütőrácsbetét + (univerzális) tepsi	200	4-8

SÜLT ÉTELEK

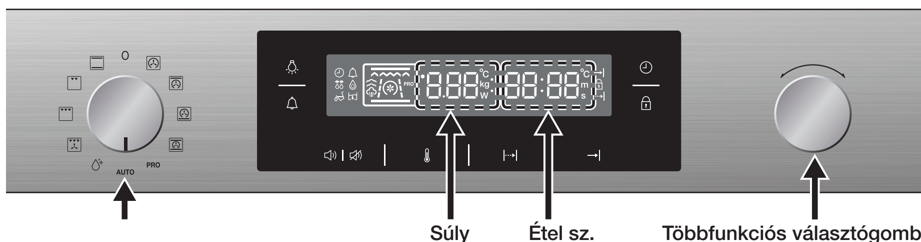
Élelmiszer	Üzemmód	Szint (polc)	Tartozékok	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Piskóta (250-500 g)	Hagyományos	2	Sütőrács	160-180	20-30
Márványkuglóf (500-1000 g)	Hagyományos	2	Sütőrács	170-190	40-50
Gyümölcsös-morzsás tetejű tepsis kelt tészta (1000-1500 g)	Hagyományos	2	Sütőtepsi (univerzális)	160-180	25-35
Muffin (500-800 g)	Hagyományos	2	Sütőrács	190-200	25-30
Friss croissant (200-400 g) (készre sütött)	Légkeverés	3	Sütőrács	180-200	15-25
Fagyasztott leveles tészta/ sütemény töltelékkel (300-600 g) Előmelegítés nem szükséges	Alsó + légkeverés	3	Sütőtepsi (univerzális)	180-200	20-25
Fagyasztott kelt tésztából készült almás sütemény (350-700 g)	Alsó + légkeverés	3	Sütőrács	180-200	15-20
Töltött kelt tészták (600-1000 g)	Alsó + légkeverés	3	Sütőtepsi (univerzális)	180-200	20-30
Saját készítésű kenyér (700-900 g)	Alsó + légkeverés	2	Sütőrács	170-180	45-55
Sült banán (3-5 db)	Légkeverés	3	Sütőrács	220-240	15-25
Sült alma (5-8 db, almánként 150-200 g)	Légkeverés	3	Sütőrács	200-220	15-25
Almás és mandulás sütemény (500-1000 g)	Légkeverés	2	Sütőrács	170-190	35-45
Almás kelt sütemény	Hagyományos	3	Sütőtepsi (univerzális)	150-170	65-75
	Légkeverés	2		150-170	70-80
	Légkeverés	1 + 4	(Univerzális) tepsi + univerzális (mély) tepsi	150-170	75-85

FAGYASZTOTT KÉSZÉTEL

Élelmiszer	Üzemmód		Szint (polc)	Tartozékok	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Fagyasztott pizza (300-1000 g)	Légkeverés		2	Sütőrács	200-220	15-25
Fagyasztott, sütőben elkészíthető hasábburgonya (300-700 g)	Légkeverés		2	Sütőtepsi (univerzális)	180-200	20-30
Fagyasztott krokett (500-1000 g)	Légkeverés		2	Sütőtepsi (univerzális)	180-200	25-35
Fagyasztott, sütőben elkészíthető camembert (2-4 db, egyenként 75 g) Előmelegítés nem szükséges	Energiatakarékos grill		3	Sütőrács	200	10-12
Fagyasztott bagett feltéttel (paradicsomos-mozzarellás vagy sonkás-sajtos)	Energiatakarékos grill		3	Sütőrácsbetét + (univerzális) tepsi	200	15-20
Fagyasztott halrudacskák (300-700 g) Előmelegítés nem szükséges	Energiatakarékos grill		3	Sütőrácsbetét + (univerzális) tepsi	200	15-25
Fagyasztott halburger (300-600 g) Előmelegítés nem szükséges	Energiatakarékos grill		3	Sütőtepsi (univerzális)	180-200	20-35
Fagyasztott lasagne (500-1000 g)	Hagyományos		3	Sütőrács	180-200	40-50

automatikus sütés

Az automatikus sütési/főzési funkció segítségével kiválaszthatja a kívánt automatikus főzési és sütési programokat.



1. Fordítsa az üzemmódválasztót automatikus sütési mód állásba.
2. A többfunkciós választógomb elforgatásával válassza ki a megfelelő étel számát, és várjon 4-5 másodpercig.
3. A többfunkciós választógomb elforgatásával válassza ki a mennyiségét, és várjon 4-5 másodpercig.
4. 4-5 másodperc elteltével automatikusan elindulnak az automatikus sütési programok.

AUTOMATIKUS FŐZÉSI/SÜTÉSI PROGRAMOK

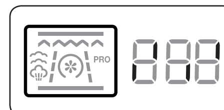
A lenti táblázatban 25 automatikus sütési és roston sütési programot talál.
A táblázat tartalmazza az ételek mennyiségét, súlytartományát és néhány tanácsot a sütéshez.
A sütési módok és idők - az Ön kényelme érdekében - előre programozottak.
A sütéshez kövesse az alábbi irányelveket. Az ételt minden esetben a még hideg sütőbe tegye be.

Szám	Élelmiszer	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint (polc)	Javaslat
A:01	**Mélyhűtött pizza**	1. 0,3 - 0,6 2. 0,7 - 1,0	Sütőrács	2	Tegye a fagyasztott pizzát a sütőrács közepére. Vékony pizzákhoz a 0,3-0,6 kg-os, vastag feltéttel rendelkező pizzákhoz a 0,7-1,0 kg-os beállítás javasolt.
A:02	**Fagyasztott hasábburgonya**	1. 0,3 - 0,5 2. 0,5 - 0,7	Tepsi	2	Ossza el egyenletesen a fagyasztott, sütőben elkészíthető burgonyát a tepsiben. Az első beállítás vékony hasábburgonyához, a második vastag sült burgonyához javasolt. Használjon sütőpapírt. A sütési idő 2/3-a után fordítsa meg.
A:03	**Fagyasztott krokettek**	1. 0,3 - 0,6 2. 0,7 - 1,0	Tepsi	2	Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyakroketteket a tepsiben. A sütési idő 2/3-a után fordítsa meg.
A:04	**Házi lasagne**	1. 0,3 - 0,5 2. 0,8 - 1,0	Sütőrács	3	Használjon sütésálló üvegedényt. Tegye a sütőrácsra helyezett fagyasztott vagy házi készítésű lasagne-t a sütő közepére.
A:05	**Marhasült**	1. 0,3 - 0,6 2. 0,6 - 0,8	Sütőrács, univerzális tepsi	4 3	Helyezzen 2-6 marhahússzeletet egymás mellé, egymástól egyenlő távolságra a sütőrácsra. Az első beállítás vékony szeletekre, a második vastagokra vonatkozik. A hangjelzés után fordítsa meg.

Szám	Élelmiszer	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint (polc)	Javaslat
A:06	**Marhasült**	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1 3. 1,2 - 1,4	Sütőrács, univerzális tepsi	2 1	Pácolja be a marhahátszínt, és helyezze a sütőrácsra. Az univerzális tepsibe öntsön 1 pohár vizet. A hangjelzés után fordítsa meg. Sütés után alufóliába burkolva 5-10 percig hagyja állni.
A:07	**Sertéssült**	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1	Sütőrács, univerzális tepsi	2 1	Helyezze a pácolt sertéshúst a sütőrácsra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad.
A:08	**Bárányborda-szelet**	1. 0,3 - 0,4 2. 0,5 - 0,6	Sütőrács, univerzális tepsi	4 3	Pácolja be a báránybordát. Helyezze a bordaszeleteket a sütőrácsra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. Az első beállítás vékony szeletekre, a második vastagokra vonatkozik.
A:09	**Csirkedarabok**	1. 0,5 - 0,7 2. 1,0 - 1,2	Sütőrács Univerzális tepsi	4 3	A csirkedarabokat dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Helyezze a csirkehússzeleteket egymás mellé a sütőrácsra.
A:10	**Sült csirke**	1. 0,8 - 1,0 2. 1,1 - 1,3	Sütőrács, univerzális tepsi	2 1	A mélyhűtött csirkét kenje meg olajjal és fűszerekkel, majd mellrésszel felfelé helyezze a sütőrácsra.
A:11	**Kacsamell**	1. 0,3 - 0,5 2. 0,6 - 0,8	Sütőrács Univerzális tepsi	4 3	Készítse elő a kacsamellet, majd helyezze a sütőrácsra a zsíros felével felfelé. Az első beállítás egy kacsamellre, a második beállítás pedig 2 vastag kacsamellre vonatkozik.
A:12	**Pulykatekercs**	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1	Sütőrács Univerzális tepsi	2 1	Helyezze a pulykatekercset a sütőrácsra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad.
A:13	**Párolt hal**	1. 0,2 - 0,4 2. 0,5 - 0,7 3. 0,8 - 1,0	Sütőrács	2	Tegye az előkészített halat (pl. pisztrángot, tőkehalat) egy megfelelő méretű sütésálló, fedővel rendelkező üvegedénybe. Tegyen hozzá annyi folyadékot (pl. 3-4 ek. citromlevet, fehérbort vagy vizet), hogy az edény alját ellepje, majd fedje le. Tegye az edényt sütőrácsra. Ha azt szeretné, hogy az étel ropogósabb legyen, kenje meg a halat olívaolajjal és ne fedje le.
A:14	**Sült hal**	1. 0,5 - 0,7 2. 0,8 - 1,0	Sütőrács Univerzális tepsi	4 3	Helyezze a haldarabokat egymáshoz képest fordítva a sütőrácsra. Az első beállítás 2, a második 4 darab halra vonatkozik. A programmal egész halat, például pisztrángot, fogast (süllőt) vagy keszeget készíthet.
A:15	**Sült lazacszeletek**	1. 0,3 - 0,4 2. 0,7 - 0,8	Sütőrács Univerzális tepsi	4 3	Helyezze a lazacszeleteket a sütőrácsra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad.
A:16	**Tepsis burgonya**	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Tepsi	2	Mossa meg a burgonyákat, majd vágja őket félbe. Kenje meg olívaolajjal és fűszerekkel. Ossza el a darabokat egyenletesen a tepsiben. Az első beállítást kisméretű burgonyákhoz (egyenként 100 g), a második beállítást pedig nagyméretű burgonyákhoz (egyenként 200 g) használja.
A:17	**Sült zöldségek**	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Univerzális tepsi	4	Helyezze a zöldséget (például szeletelt cukkinit, paprikadarabokat, szeletelt padlizsánt, gombát és koktélparadicsomot) az univerzális tepsibe. Öntsön rá fűszerekkel kevert olívaolajat.

Szám	Élelmiszer	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint (polc)	Javaslat
A:18	**Csőben sült zöldség**	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Sütőrács	2	Csőben sült zöldség készítéséhez használjon sütésálló kerek edényt. Helyezze az edényt a sütőrácson a sütő közepére.
A:19	**Márványkuglóf**	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8 3. 0,9 - 1,0	Sütőrács	2	Tegye a tésztát egy megfelelő méretű, mély, kerek sütőedénybe, pl. kuglófformába vagy kerek tortaformába. Ez a program kevert tésztákhoz (márványkuglóf, citromos sütemény, mogyorótorta) alkalmas.
A:20	**Muffin**	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8	Sütőrács	2	Öntse a keveréket egy megfelelő méretű, kivajazott, 12 muffin elkészítésére alkalmas sütőedénybe vagy tepsibe. A tálat tegye az állványra. Az egyenként 45 g súlyú muffinokhoz 0,5-0,6 kg, az egyenként 65 g-os, közepes méretű muffinokhoz pedig 0,7-0,8 kg súly ajánlott.
A:21	**Fehér kenyér**	1. 0,7 - 0,8	Sütőrács	2	A program 500 g búzalisztből készülő kenyértésztához felel meg. Kövesse a csomagoláson olvasható utasításokat. Tegye a kelesztett tésztát egy négyszögletű sütőedénybe. A tetejét kenje meg vízzel. Késsel vágja megfelelő hosszúságúra.
A:22	**Teljes kiőrlésű kenyér**	1. 0,7 - 0,8	Sütőrács	2	A program 500 g búza- és rozslisztből készülő kenyértésztához felel meg. Kövesse a csomagoláson olvasható utasításokat. Tegye az élesztős (kovászos) tésztát egy megfelelő méretű, négyszögletes sütőedénybe. A tetejét kenje meg vízzel. Késsel vágja megfelelő hosszúságúra.
A:23	**Zsömle/ciabatta**	1. 0,2 - 0,4 2. 0,6 - 0,8	Tepsi	3	Az első beállítás kisméretű élesztős tésztákhoz, például zsömléhez vagy friss croissant-hoz (4-8 db) alkalmas. A 2. beállítás házi készítésű ciabatta kenyér vagy bagett (2-6 db) készítéséhez felel meg. Használjon sütőpapírt.
A:24	**Házi pizza**	1. 0,2 - 0,6 2. 0,8 - 1,2	Tepsi	2	Az első beállítás pizzafalatokhoz alkalmas (7-9 db). A 2. beállítás egy kerek vagy egy tálca méretű pizza elkészítéséhez használható. A súlytartományok a szószt, a zöldségeket, a sonkát és a sajtot is magukba foglalják. Ha azt szeretné, hogy az étel ropogósra süljön, melegítse elő a sütőt alsó fűtés és légkeverés módban 5 percig.
A:25	**Élesztős tészta kelesztése**	1. 0,2 - 0,4 (pizzatészta) 2. 0,4 - 0,6 (kelt tészta) 3. 0,6 - 0,8 (kenyértészta)	Sütőrács	2	A 0,2-0,4 kg beállítás pizzatészta, kelt süteménytészta vagy előkelesztett kenyértészta kelesztésére szolgál. Tegye egy nagy kerek edénybe és fedje le háztartási fóliával. A 0,4-0,6 kg beállítás élesztős vagy kovászos kenyértésztához való. A 0,6-0,8 kg beállítás kovással kelesztett kenyérhez használható. A kelesztett tésztát gyúrja át kézzel, tegye egy sütőedénybe és fedje le háztartási fóliával.

GŐZTISZTÍTÁS (TÍPUSTÓL FÜGGŐEN)



Ha a sütő szennyezett, azt ki kell tisztítani. Ehhez a gőztisztítást is használhatja. Ennek segítségével sokkal egyszerűbben tisztíthatja meg a sütő belsejét.

1. A gőztisztítási funkció használata előtt vegye ki a tartozékokat a sütőből.
2. Öntsön 400 ml vizet a sütő aljába, és zárja be az ajtaját.
3. Fordítsa az üzemmódválasztót állásba. A kiválasztott gőztisztítási funkció néhány másodperc elteltével automatikusan elindul.
4. A gőztisztítási művelet akkor kész, amikor a kijelző elkezd villogni és hangjelzés hallható. A gőztisztítás befejezéséhez állítsa az üzemmódválasztó gombot kikapcsolt állásba.
5. Tisztítsa meg a sütő belsejét egy puha kendővel, és a sütő alján visszamaradt vizet itassa fel szivaccsal.



INFORMÁCIÓ
- Ha a sütő belső része forró, a gőztisztítás funkció nem működik.
  Kérjük, hogy a funkció használata előtt várja meg, hogy a sütő lehűljön.



FIGYELMEZTETÉS
- Óvatosan nyissa ki az ajtót a gőztisztítás befejeztével; a sütő aljában lévő víz forró.
- Ne hagyja a maradék vizet a sütőben hosszabb ideig, például éjszakára.
- Erősen szennyezett sütő esetében ismételje meg a műveletet a sütő lehűlése után.
- Ha a sütőben zsírszennyeződés van, például hússütés vagy grillezés után, dörzsölje át mosogatószerrel a makacs foltokat, és csak azt követően kapcsolja be a tisztító funkciót.
- Tisztítás után hagyja nyitva az ajtót, hogy a belső zománcfelület teljesen megszáradjon.

KATALITIKUS ZOMÁNCFELÜLET (TÍPUSTÓL FÜGGŐEN)

A kivehető alkatrészeket sötét bevonatú katalitikus zománc borítja, melyre a légkeverés során keringő levegő által szállított olaj és zsiradék rakódhat le. A maradványok a sütő 200 °C-os vagy annál magasabb hőmérsékletén elégnek.
1. Vegye ki a tartozékokat a sütőből.
2. A belső felületek megtisztítása után állítsa be a sütőt légkeveréses 250 °C-os sütésre.



INFORMÁCIÓ
- A zománcozott részek a modelltől függően 1 vagy 3 oldalon lehetnek jelen.

KÉZI TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS: Várja meg, míg a sütő és tartozékai kihűlnek, és csak azt követően lásson hozzá a tisztításhoz.
Ne alkalmazzon agresszív tisztítószereket, kemény kefét, (fém) súrolópárnát, kést vagy más maró hatású anyagokat.

A sütő belseje

- A sütő belsejének megtisztításához használjon tiszta kendőt, enyhe tisztítószert vagy meleg, szappanos vizet.
- Az ajtó tömítését ne tisztítsa meg kézzel.
- A zománcfelület sérülésének elkerülése érdekében csak hagyományos sütőtisztítókat használjon.
- Makacs foltok eltávolításához használjon speciális sütőtisztítót.

A sütő külseje

A sütő külsejének, így ajtajának, fogantyújának és kijelzőjének megtisztításához használjon tiszta kendőt, enyhe mosogatószeres vagy szappanos meleg vizet, szárításához pedig konyhai törlőkendőt vagy száraz ruhát.
A sütőből kiáramló forró levegő következtében a zsír és a piszok könnyen lerakódhat a fogantyúk és gombok környékén, ezért a sütő használata után minden esetben tisztítsa meg azokat.

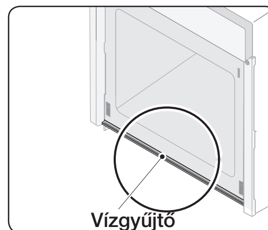
Tartozékok

A tartozékokat minden használat után mossa le, és törölje szárazra konyharuhával.
Szükség szerint áztassa a tartozékokat 30 percig meleg, szappanos vízben; így egyszerűbbé válik a megtisztításuk.

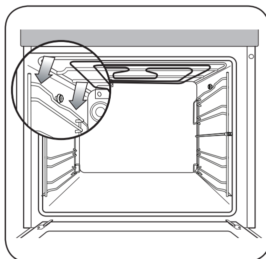
A VÍZGYŰJTŐ TARTÁLY TISZTÍTÁSA (TÍPUSTÓL FÜGGŐEN)

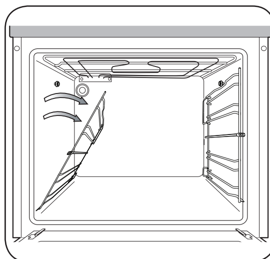
A vízgyűjtő tartály a sütő működése közben összegyűjti a túlzott mennyiségű nedvességet. A vízgyűjtő ételmaradványokat is összegyűjthet.
A sütést követően rendszeresen tisztítsa meg a vízgyűjtő tartályt, hogy megóvja a konyhai eszközöket a lehetséges károktól.

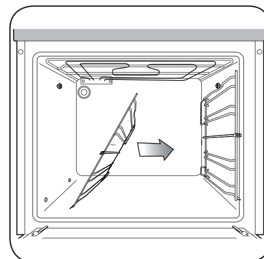
FIGYELMEZTETÉS: Ha vízgyűjtőből érkező szivárgást észlel a sütést követően, forduljon a szervizközpont munkatársaihoz.



AZ OLDALSÓ VEZETŐSÍNEK LEVÉTELE (TÍPUSTÓL FÜGGŐEN)





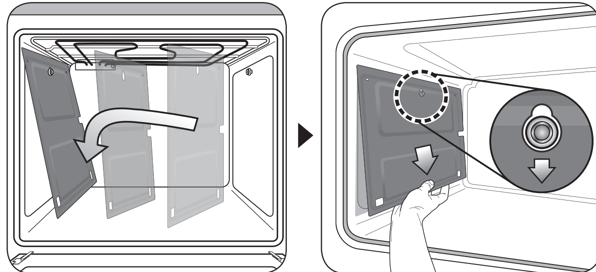


1. Nyomja meg a csúszósín tetejének középső részét.
2. Fordítsa el a csúszósínt körülbelül 45°-kal.
3. Húzza ki és távolítsa el a csúszósínt a két alsó nyílásból. A visszaszereléshez fordított sorrendben végezze el ezeket a műveleteket.

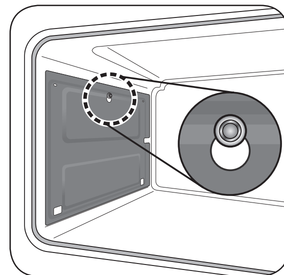
AZ OLDALSÓ ZOMÁNCOZOTT ELEM RÖGZÍTÉSE (TÍPUSTÓL FÜGGŐEN)

Az oldalsó zománcozott elem rögzítéséhez a csúszósínek eltávolítására van szükség. (Kérjük, tekintse meg a „A CSÚSZÓSÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA” című fejezetet.)

1. Helyezze az oldalsó zománcozott elemet a belső, oldalsó felülethez.
   Állítsa a sütő belső csavarját az oldalsó zománcozott elem furatához, majd nyomja be az oldalsó zománcozott elemet.

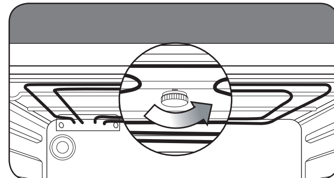


2. Ellenőrizze, hogy az oldalsó zománcozott elem a képen látható módon van-e felakasztva.
   Ugyanígy csatlakoztassa a másik oldalra a másik elemet.
   A leválasztás érdekében fordított sorrendben végezze el a fenti műveleteket.

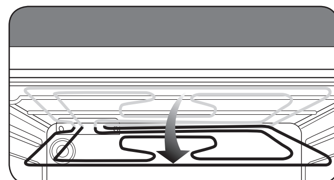


A SÜTŐ TETEJÉNEK MEGTISZTÍTÁSA (TÍPUSTÓL FÜGGŐEN)

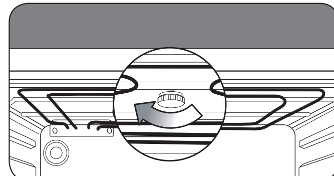
1. A grill fűtőelem leengedhető, ami hasznos a sütő tetejének tisztításakor.
   A grill fűtőelemet tartva távolítsa el a kerek anyát úgy, hogy elfordítja azt az óramutató járásával ellentétes irányba.



2. A grill fűtőelem eleje lehajtható, de a sütőből ki nem vehető. Ne erőltesse lefelé a grill fűtőelemet, mert eldeformálódhat.



3. Amikor elkészült a tisztítással, emelje fel a grill fűtőelemet eredeti helyzetébe és fordítsa el a kerek anyát az óramutató járásával megegyező irányba.



HIBAELHÁRÍTÁS

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
Mit tegyek, ha nem melegít a sütő?	• Lehet, hogy a sütő nincs bekapcsolva. Kapcsolja be a sütőt. • Ellenőrizze, hogy megtörténtek-e a szükséges beállítások. • Előfordulhat, hogy az egyik biztosíték kiégett, vagy az áramkör-megszakító kioldott. Cserélje ki a biztosítékot, vagy állítsa vissza az áramkört. Ha ez többször is előfordul, hívjon képzett villanyszerelőt.
Mit tegyek, ha a sütő annak ellenére sem melegszik fel, hogy beállítottam a funkciót és a hőmérsékletet?	• Sütés közben ne hagyja nyitva a sütő ajtaját. • Ha nem hagyja nyitva a sütő ajtaját, problémák léphetnek fel a belső áramkörökben. Forduljon a szervizhez.
Mit tegyek, ha nem világít a sütő lámpája?	• A lámpa meghibásodott. Cserélje ki az izzót. • Ha a lámpa az izzó cseréjét követően se működik, vegye fel a kapcsolatot a szervizzel.
Mit tegyek, ha a hűtőventilátor azután is működik, hogy a sütő lekapcsolt?	• A használatot követően a hűtőventilátor annak érdekében működik, hogy megvédje a sütőt a hőtől, miközben lehűl. Forduljon a szervizhez, ha a hűtőventilátor azt követően is tovább működik, hogy a sütő kihűlt.
Mi a teendő, ha a gombok nem működnek?	• Ellenőrizze, hogy a gyermekzár funkciót aktiválta-e. Ha nem kapcsolta be a funkciót, forduljon a helyi szervizközpont munkatársaihoz.

INFORMÁCIÓS KÓDOK

Az információs kódok nem a sütő meghibásodásából származnak. Kérjük, első lépésként próbálja ki a most következő megoldást. Ha az információs kódok továbbra is megjelennek, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálattal.

KÓD	PROBLÉMA	MEGOLDÁS
S-01	**Biztonsági kikapcsolás** A sütő a megadott hőmérsékleten hosszabb ideig tovább működött. • 105 °C alatt 16 óra • 105 °C és 240 °C között 8 óra • 245 °C és Max között 4 óra	Kapcsolja ki a sütőt, és vegye ki az ételt. Mivel ez nem a sütő hibája, kérjük, a lekapcsolás után használja ismét a sütőt.
SE	**Gomb hiba** Ez abban az eseten következik be, ha a gombot a megnyomás után hosszú ideig tartja lenyomva.	Tisztítsa meg a gombokat, és ellenőrizze, hogy lát-e víznyomokat a gombok körül. Kapcsolja ki a sütőt, és próbálkozzon meg ismét a beállítással. Ha a probléma újra felmerül, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.
E-**[1]	**Biztonsági hiba** A sütő meghibásodása nem megfelelő teljesítményt eredményez, és biztonsági problémákat vet fel.	Azonnal hagyja abba a sütő használatát, és kapcsolja ki azt. Forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.

1) ** Számokat jelöl.

próbaételek

Az EN 60350 szabvány szerint

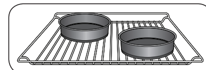
1. Sütés

A sütésre vonatkozó ajánlások előmelegített sütőre vonatkoznak.

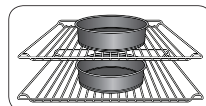
A döntött részt helyezze előre, az ajtó felé.

Étel típusa	Tartozékok	Szint (polc)	Elkészítési mód		Hőm. (°C)	Idő (perc)
Vajas tészta	Tepsi	3	Hagyományos		160	20-30
		2	Légkeverés		150	25-35
	Tepsi + univerzális tepsi	1 + 4	Légkeverés		150	25-35
Aprósütemény	Tepsi	3	Hagyományos		160	15-25
		2	Légkeverés		150	25-35
	Tepsi + univerzális tepsi	1 + 4	Légkeverés		150	30-40
Zsiradék nélküli piskótatészta	Nyitható sütőforma (sötét bevonatú, ø 26 cm) a sütőrácson	2	Hagyományos		160	25-35
		2	Légkeverés		160	35-45
Almás pite	Sütőrács + 2 nyitható sütőforma* (sötét bevonatú, ø 20 cm)	1 Átlósan elhelyezve	Hagyományos		180	70-90
	(Univerzális) tepsi+ sütőrács + 2 nyitható sütőforma** (sötét bevonatú, ø 20 cm)	1 + 3	Légkeverés		180	80-100

* A két tortaformát úgy helyezze el a rácson, hogy az egyik hátul, bal oldalon, a másik pedig elöl, jobb oldalon legyen.



** A két tortaformát középen, egymás fölött helyezze el.



2. Grillezés

Melegítse elő az üres sütőt 5 percig a Nagyméretű grill funkció segítségével.
Marhahúspogácsák esetén azt javasoljuk, hogy 15 percig melegítse elő a sütőt.

Étel típusa	Tartozékok	Szint (polc)	Elkészítési mód		Hőm. (°C)	Sütés (perc)
Pirítós fehérkenyérből	Sütőrács	5	Nagyméretű grill		270	1. 1-2 2. 1-1½
Marhahúspogácsák (12 db)	Sütőrácsbetét + univerzális tepsi (cseppfelfogáshoz)	4	Nagyméretű grill		270	1. 14-16 2. 5-7



KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

ORSZÁG	HÍVJON BENNÜNKET	VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK:
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DG68-00591E-00



Séria NV70*33
Séria NV66*33

Vstavaná rúra

používateľská a montážna príručka



Táto príručka sa vyrobila zo 100 % recyklovaného papiera.

predstavte si možnosti

Ďakujeme vám za zakúpenie tohto produktu značky Samsung.



obsah

používanie tejto príručky

Ďakujeme vám za výber vstavanej rúry značky SAMSUNG.

Táto používateľská príručka obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti a pokyny, ktoré sú určené na to, aby vám pomohli pri prevádzke a údržbe vášho spotrebiča.

Nájdite si čas a pred použitím rúry si prečítajte túto používateľskú príručku a uschovajte ju na budúce použitie.

V texte používateľskej príručky sú použité nasledujúce symboly:

	
VAROVANIE alebo VÝSTRAHA	**POZNÁMKA alebo INFORMÁCIA**

bezpečnostné pokyny

Montáž tejto rúry môže vykonať jedine vyškolený elektrikár. Inštalatér je zodpovedný za zapojenie spotrebiča k hlavnému napájaciemu zdroju za súčasného dodržania dôležitých bezpečnostných odporúčaní.

⚠ VAROVANIE
Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.
Ak je poškodený prívodný kábel, musí sa nahradiť špeciálnym káblom alebo zostavou, ktorá je dostupná od výrobcu alebo jeho oprávneného servisného technika. (Len model s pevným zapojením)
Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu. (Len model s napájacím káblom)
Spotrebič je potrebné namontovať tak, aby sa dal po montáži ľahko odpojiť od zdroja napájania. Odpojenie je možné zabezpečiť ľahkou dostupnosťou zástrčky alebo zapojením vypínača do napájacieho obvodu v súlade s elektrikárskymi zásadami.

Nespoliehajte sa na lepidlá ako spôsob upevnenia, keďže sa nepovažujú za spoľahlivé upevňovacie prostriedky.
Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.
⚠ **VAROVANIE:** Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti.
Ak tento spotrebič obsahuje funkciu čistenia parou alebo samočistenia, pred použitím funkcie čistenia alebo samočistenia musíte z rúry odstrániť všetky rozliate alebo rozsypané zvyšky jedál, ako aj akýkoľvek riad.
Ak tento spotrebič disponuje funkciami samočistenia, počas samočistenia môže byť povrch horúcejší než obvykle. Deti preto udržiavajte mimo jeho dosah. (len model s funkciou čistenia)
Používajte iba sondu na meranie teploty určenú pre túto rúru. (Iba model so sondou na meranie teploty)
Nepoužívajte parný čistič.
⚠ **VAROVANIE:** Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.
Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte práškové čistiace prostriedky ani ostré kovové stierky, pretože môžu poškriabať povrch a v konečnom dôsledku zapríčiniť rozbitie skla.
⚠ **VAROVANIE:** Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.
Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Teplota vonkajších povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.
Dvierka alebo vonkajší povrch spotrebiča môžu byť počas jeho prevádzky horúce.
Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
Zariadenia nie sú určené na obsluhu prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.
Mriežku vložte ohnutou stranou dozadu, aby bola pri príprave veľkého množstva jedla bezpečne umiestnená v potrebnej polohe. (V závislosti od modelu)

⚠ UPOZORNENIE
Ak sa rúra počas prepravy poškodila, nezapájajte ju.
Tento spotrebič môže pripojiť k hlavnému napájaciemu zdroju jedine špeciálne vyškolený elektrikár.
V prípade poruchy alebo poškodenia spotrebiča sa s ním nepokúšajte pracovať.
Opravy by mal vykonávať jedine vyškolený technik. Výsledkom nesprávnej opravy môže byť značné nebezpečenstvo pre vás a ostatných. Ak rúra potrebuje opravu, obráťte sa na servisné stredisko spoločnosti SAMSUNG alebo na vášho predajcu.
Elektrické vodiče a káble by sa nemali dotýkať rúry.
Rúra by mala byť pripojená k hlavnému napájaciemu zdroju prostredníctvom schváleného ističa alebo poistky. Nikdy nepoužívajte viaceré zásuvky, ani predlžovacie káble.
Napájací zdroj spotrebiča by mal byť počas opravy alebo čistenia vypnutý.
Keď pripájate elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor.
V prípade, že tento spotrebič disponuje funkciou parného varenia, nepoužívajte ho, ak je kazeta prívodu vody poškodená. (len model s funkciou prípravy na pare)
Kazetu nepoužívajte v prípade, že je prasknutá alebo poškodená a obráťte sa na vaše najbližšie servisné stredisko. (len model s funkciou prípravy na pare)
Táto rúra bola navrhnutá výlučne pre varenie jedla v domácnosti.
Počas používania sa vnútorné povrchy rúry zohrejú dostatočne na to, aby spôsobili popáleniny. Nedotýkajte sa vykurovacích telies, ani vnútorných povrchov rúry, pokým nemali čas sa ochladiť.
V rúre nikdy neskladujte horľavé materiály.
Počas prevádzky spotrebiča sa povrchy rúry zohrejú na vysokú teplotu a na dlhý čas.
Keď varíte, dávajte pozor pri otváraní dvierok, pretože z rúry môže prudko uniknúť horúci vzduch a para.
Pri varení jedál obsahujúcich alkohol sa alkohol môže v dôsledku vysokých teplôt odparovať, pričom výpary môžu po kontakte s horúcou časťou rúry spôsobiť požiar.
Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe.
Počas používania rúry by ste mali držať deti v bezpečnej vzdialenosti.

Zamrazené jedlá, ako napríklad pizza, by sa mali variť na veľkej mriežke. Ak používate plech na pečenie, môže sa kvôli veľkým zmenám v teplote zdeformovať.
Nenalievajte do spodnej časti rúry vodu, keď je horúca. To by mohlo poškodiť smaltovaný povrch.
Počas varenia musia byť dvierka rúry zatvorené.
Nezakrývajte spodok rúry hliníkovou fóliou ani naň neumiestňujte žiadne plechy na pečenie či konzervy. Hliníková fólia blokuje teplo, čo by mohlo mať za následok poškodenie smaltovaných povrchov a slabé výsledky varenia.
Ovocné džúsy zanechajú škvrny, ktoré sa na smaltovanom povrchu rúry môžu stať neodstrániteľnými. Keď pečiete veľmi vlhké koláče, použite hlboký pekáč.
Neodkladajte plechy či nádoby na pečenie na otvorené dvierka rúry.
Dbajte na to, aby sa počas otvárania alebo zatvárania dvierok nenachádzali v ich blízkosti deti, pretože sa môžu nechcene udrieť o dvierka alebo si do nich privrieť prsty.
Nestúpajte a nesadajte si na dvierka zariadenia, neopierajte sa o ne ani na ne nekladťe ťažké predmety.
Neotvárajte dvierka zariadenia použitím zbytočne veľkej sily.
⚠ **VAROVANIE:** Neodpájajte spotrebič od hlavného napájacieho zdroja, dokonca ani vtedy, keď sa proces varenia skončil.
⚠ **VAROVANIE:** Nenechávajte dvierka otvorené, kým je rúra v prevádzke.

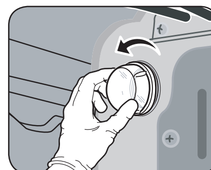
VÝMENA ŽIAROVKY

⚠ VAROVANIE

- Pred výmenou žiaroviek osvetlenia rúry najskôr vypnite rúru a odpojte ju od elektrického napájania.
- Žiarovky si môžete zakúpiť v servisnom stredisku spoločnosti SAMSUNG.

Zadné svetlo rúry

⚠ Na výmenu osvetlenia rúry použite žiarovku s parametrami 25-40 W / 220 ~ 240 V, ktorá je odolná voči teplote 300 °C.

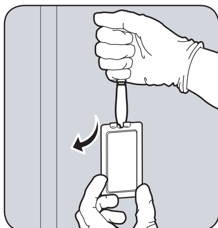
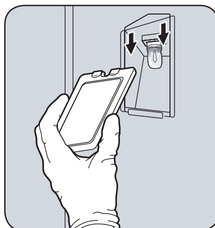
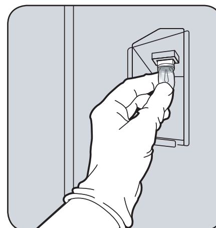


1. Zložte kryt otáčaním proti smeru pohybu hodinových ručičiek a potom zložte kovový krúžok a plochý krúžok. V prípade potreby vymeňte osvetlenie rúry.
2. Vyčistite sklený kryt, kovový krúžok a plochý krúžok, ak je to nevyhnutné.
3. Kovový a plochý krúžok upevnite k sklenenému krytu.
4. Sklený kryt dajte tam, odkiaľ ste ho vzali v kroku 1 a otočením v smere hodinových ručičiek ho upevnite na miesto.

Bočné osvetlenie rúry (v závislosti od modelu)

⚠ Na výmenu svetla rúry použite žiarovku s parametrami 40 W / 220 ~ 240 V, ktorá je odolná voči teplote 300 °C.

1. Na vybratie skleného krytu uchopte jednou rukou dolný koniec a medzi sklo a rám vložte plochý ostrý predmet, ako napríklad nôž.
2. Vyklopte kryt a v prípade potreby vymeňte osvetlenie rúry.
3. Sklený kryt umiestnite na pôvodné miesto.

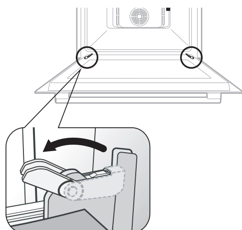




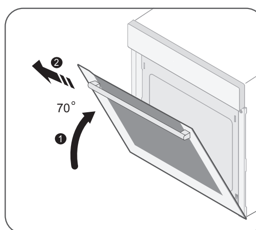
 **TIP:** Pri manipulácii s halogénovou žiarovkou používajte vždy suchú tkaninu, aby ste zabránili zachyteniu potu z prstov na povrchu žiarovky. Zvýši sa tak životnosť žiarovky pri jej výmene.

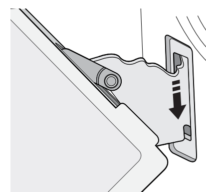
ODSTRÁNENIE DVIEROK

Pre normálne používanie nesmú byť dvierka rúry odstránené, ale ak je odstránenie nevyhnutné, napríklad pri čistení, riaďte sa týmito pokynmi.

⚠ **VAROVANIE:** Dvierka rúry sú ťažké.



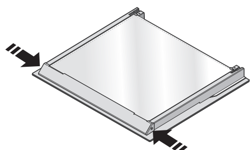


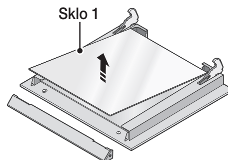


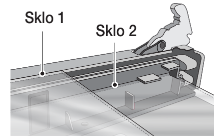
1. Otvorte dvierka a úplne prepnite príchytky na oboch pántoch.
2. Zatvorte dvierka o približne 70°. Dvierka rúry uchopte na oboch stranách v strednej časti, nadvihnite ich a ťahajte nahor, kým pánty nemožno vybrať.
3. Po dokončení čistenia upevnite dvierka zopakovaním krokov 1 a 2 v opačnom poradí. Spona na závese musí zapadnúť na obidvoch stranách.

ODSTRÁNENIE SKLA NA DVIERKACH

Dvierka rúry sú vybavené troma tabuľami skla, ktoré sú umiestnené proti sebe navzájom. Tieto tabule možno kvôli čisteniu odstrániť.







1. Stlačte obidve tlačidlá na ľavej a pravej strane dverí.
2. Odpojte kryt a odstráňte sklenú tabuľu 1 a 2 z dvierok.
3. Po dokončení čistenia upevnite sklené tabule dvierok zopakovaním krokov 1 a 2 v opačnom poradí. Na obrázku vyššie je uvedené správne umiestnenie sklenej tabule 1 a 2.

 **MONTÁŽ:** Pri upevňovaní skla 1 musíte postupovať tak, aby sa čelná strana skla 1 s potlačeným povrchom nachádzala vnútri medzi zvyšnými dvomi tabuľami.

životné prostredie

FUNKCIA AUTOMATICKEJ ÚSPORY ENERGIE

- Ak nevyberiete žiadnu funkciu počas nastavenia a prevádzky dočasného stavu zastavenia zariadenia, funkcia sa zruší a po 10 minútach sa zobrazia hodiny.
- Light (Jemné): Svetlo rúry môžete počas procesu varenia vypnúť stlačením tlačidla „Svetlo rúry“. Na účel úspory energie sa osvetlenie rúry niekoľko minút po zapnutí programu varenia vypne.

TIPY PRE ÚSPORU ENERGIE

- Dvierka rúry musia byť počas varenia zatvorené, výnimkou je otáčanie jedla. Počas varenia sa snažte otvárať rúru čo najmenej, aby sa teplo udržalo vnútri a šetril sa tak čas i energia.
- Ak je čas varenia dlhší ako 30 minút, rúru môžete vypnúť 5 až 10 minút pred skončením varenia, čím ušetríte energiu. Proces varenia sa dokončí pomocou zostatkového tepla.
- Ak po skončení varenia začnete s tepelným spracovaním ďalšieho jedla, môžete ušetriť energiu a čas potrebný na opätovné rozohriatie rúry.



SPRÁVNA LIKVIDÁCIA TOHOTO VÝROBKU (ELEKTROTECHNICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava,
USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

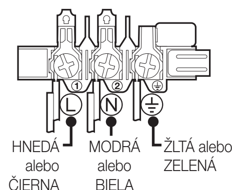
Bezpečnostné pokyny na montáž

Túto rúru môže inštalovať len elektrikár s osvedčením. Inštalatér je zodpovedný za zapojenie spotrebiča k hlavnému napájaciemu zdroju za súčasného dodržania dôležitých bezpečnostných predpisov.

- Pri inštalácii rúry zaistite ochranu pred časťami pod prúdom.

Pripojenie na zdroj

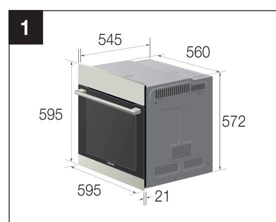
Ak spotrebič nie je pripojený k elektrine pomocou zástrčky, musíte použiť viacpólový izolačný spínač (s minimálnym priestorom medzi kontaktmi 3 mm), aby ste splnili bezpečnostné predpisy. Sieťový kábel (H05 RR-F alebo H05 VV-F, min. 1,5 mm^2 ~ 2,5 mm^2) musí byť dostatočne dlhý na pripojenie k rúre, dokonca aj keď rúra stojí na podlahe pred vlastnou vstavanou skrinkou. Skrutkovačom otvorte zadný kryt pripojenia rúry a uvoľnite skrutky káblovej svorky predtým, ako pripojíte elektrické vedenie k príslušným pólom pripojenia. Rúra je uzemnená cez (⏚) pól. Žltý a zelený kábel (uzemnenie) musí byť pripojený ako prvý a obidva musia byť dlhšie než ostatné káble. Ak je rúra pripojené k elektrine pomocou zástrčky, táto zástrčka musí zostať prístupná po montáži rúry. Spoločnosť Samsung nepreberá žiadnu zodpovednosť za nehody, ktoré majú pôvod v chýbajúcom alebo chybnom uzemnení.

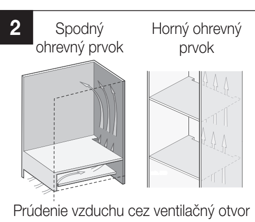


VAROVANIE: Dávajte pozor, aby sa pripojovací kábel počas inštalácie niekde nezachytil a zabráňte jeho kontaktu s horúcimi časťami rúry.

Montáž do skrinky

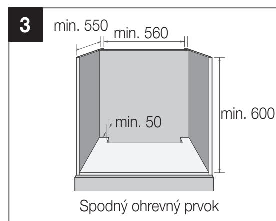
Pri zabudovanom nábytku musia byť plastové povrchy a spojivá rúry vnútri nábytku odolné voči teplote do 90 °C. Pri susediacom nábytku musí byť odolnosť do 75 °C. Spoločnosť Samsung nepreberá žiadnu zodpovednosť za poškodenie plastových povrchov alebo spojív spôsobené teplom.



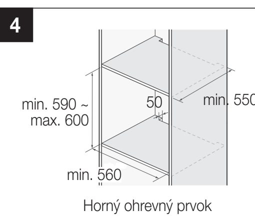


Prúdenie vzduchu cez ventilačný otvor

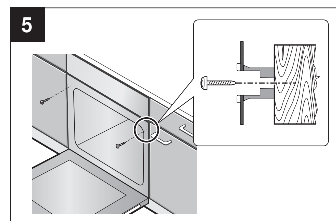
V kuchynskej linke, do ktorej chcete rúru umiestniť, musí byť k dispozícii ventilačná medzera. Medzi spodnou poličkou a podpornou stenou musí byť k dispozícii ventilačná medzera o veľkosti pribl. 50 mm. Ak chcete rúru nainštalovať pod platňu, musíte postupovať podľa pokynov pre inštaláciu platne.



Spodný ohrevný prvok



Horný ohrevný prvok



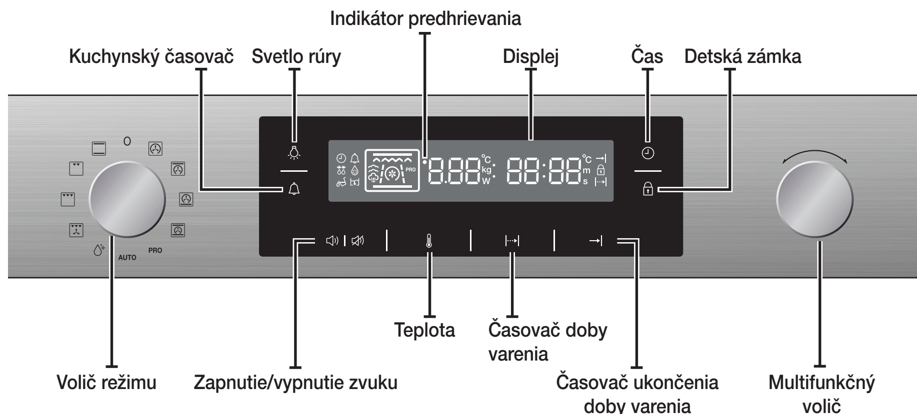
Zatlačte zariadenie úplne do linky a pomocou 2 skrutiek rúru na oboch stranách pevne upevnite. Uistite sa, že medzi zariadením a priľahlou skrinkou zostane medzera o veľkosti min. 5 mm.

Po inštalácii odstráňte z dvierok a vnútra rúry vinylovú ochrannú fóliu, pásku, papier a príslušenstvo. Pred vytiahnutím rúry z nábytku odpojte rúru z hlavného napájacieho zdroja a uvoľnite 2 skrutky nachádzajúce sa na oboch stranách rúry.

VAROVANIE: Vstavaný nábytok musí mať minimálne takú ventilačnú medzeru pre prietok vzduchu, ako je uvedené na obrázku. Tento otvor zabezpečuje ventiláciu, preto ho nezakrývajte doskami.

Predná časť exteriéru rúry, ako napr. rúčka, sa v závislosti od modelu líši. Veľkosť rúry uvedená na obrázku je však rovnaká.

ovládače rúry





Dizajn prednej časti

Predný panel je k dispozícii v rôznych materiálových a farebných prevedeniach vrátane nehrdzavejúcej ocele, bielej, čiernej a béžovej farby a skla. Na účely zlepšenia kvality môže spotrebič podliehať zmene.

príslušenstvo

Vaša nová rúra značky Samsung sa dodáva s množstvom príslušenstva, ktoré by mohlo byť počas prípravy rôznych jedál veľmi užitočné. V závislosti od modelu sa spotrebič dodáva s nasledujúcim príslušenstvom.

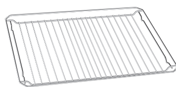


VAROVANIE

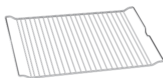
- Uistite sa, že ste príslušenstvo upevnili na správnu úroveň police vnútri rúry. Plechy musia mať najmenej 2 cm priestor smerom ku dnu rúry, inak by sa mohol poškodiť smaltovaný povrch.
- Pri vyberaní mäsa a/alebo príslušenstva z rúry buďte veľmi opatrní. Môžete sa popáliť na horúcich jedlách, príslušenstve a povrchoch.



Po zahriatí príslušenstva môže dôjsť k jeho deformácii. Po vychladnutí sa deformácia stratí bez ovplyvnenia funkčnosti príslušenstva.



Mriežkovaná polica
Mriežkovanú policu by ste mali používať na grilovanie a opekanie mäsa. Môžete ju používať spolu s miskami a ostatnými nádobami na pečenie. Mriežku vložte ohnutou stranou dozadu, aby bola pri príprave veľkého množstva jedla bezpečne umiestnená v potrebnej polohe.



Mriežkovaný vkladací priečinok (v závislosti od modelu)
Mriežkovaný vkladací priečinok by ste mali používať na grilovanie a opekanie mäsa. Môžete ho používať v kombinácii s plechom, aby ste kvapalinám zabránili pred kvapkaním na dno rúry.



Plech na pečenie (v závislosti od modelu)
Plech na pečenie (Hĺbka: 20 mm) môžete použiť na prípravu koláčov, koláčikov a ostatného pečiva. Vložte šikmou stranou smerom dopredu.



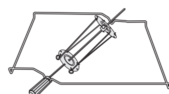
Univerzálny plech (v závislosti od modelu)
Univerzálny plech (Hĺbka: 30 mm) môžete použiť na prípravu koláčov, koláčikov a ostatného pečiva. Taktiež je vhodný na pečenie. Môžete ho používať v kombinácii s mriežkovaným vkladacím priečinkom, aby kvapaliny nekvapkali na dno rúry. Vložte šikmou stranou smerom dopredu.



Extra hlboký plech (v závislosti od modelu)
Extra hlboký plech (Hĺbka: 50 mm) je taktiež vhodný na pečenie. Môžete ho používať v kombinácii s mriežkovaným vkladacím priečinkom, aby kvapaliny nekvapkali na dno rúry. Vložte šikmou stranou smerom dopredu.



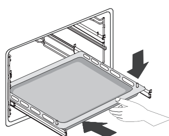
Grilovací ražeň (v závislosti od modelu)
Grilovací ražeň môžete použiť na grilovanie hydiny, ako napríklad kurčiat. Grilovací ražeň možno použiť jedine v samostatnom režime na polici úrovne 3, pretože musí byť pripevnený k adaptéru na zadnej stene. Počas varenia odmontujte čiernu plastovú rúčku.



Grilovací ražeň a šašlik (v závislosti od modelu)
Pre použitie:

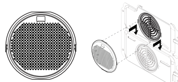
- Položte plech (bez trojnožky) na policu úrovne 1, aby zachytávala šťavy z varenia alebo na dno rúry, ak je opekaný kus mäsa príliš veľký.
- Nasuňte jednu z vidličiek na ražeň a položte kus opekaného mäsa na ražeň.
- Predvarené zemiaky a zeleninu môžete položiť do rohu plechu, aby sa opekali súčasne.
- Vidlicu položte do strednej police a umiestnite ju tvarom „v“ smerom dopredu.
- Aby ste si pomohli pri vkladaní ražňa, môžete naskrutkovať rúčku na tupý koniec.
- Položte ražeň do vidlice ostrým koncom dopredu a jemne zatlačte, až kým špička nezapadne do otáčacieho mechanizmu v zadnej časti rúry. Tupý koniec ražňa musí spočívať na tvare „v“. (Ražeň má dve matice, ktoré by mali byť čo najbližšie k dvierkam rúry tak, aby zastavili posúvanie ražňa dopredu, matice fungujú tiež ako uchytenie pre rúčku.)
- Pred varením odstráňte rúčku. Po dovarení naskrutkujte rúčku späť, aby ste si uľahčili vyberanie ražňa z vidlice.


Príslušenstvo k ražňu odporúčame používať pri príprave potravín s hmotnosťou menej ako 1,5 kg.



Teleskopické koľajnice (v závislosti od modelu)

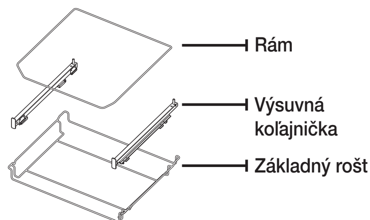
- Pre vloženie mriežkovanej police alebo plechu najskôr vysuňte teleskopické koľajnice príslušnej úrovne.
- Mriežkovanú policu alebo plech položte na koľajnice a zatlačte úplne do rúry. Zatvorte dvierka rúry až potom, ako zatlačíte teleskopické koľajnice do rúry.



Filter na masť (v závislosti od modelu)
Filter na masť nainštalovaný na zadnej vnútornej stene rúry chráni ventilátor, kruhový ohrievač a celú rúru pred nečistotami, najmä striekajúcou masťou. Pri varení mäsa vám odporúčame používať filter na masť. Pri pečení pečiva filter vždy vyberte! Ak sa filter nainštaluje pri pečení pečiva alebo koláčov, výsledky môžu byť neuspokojivé.

teleskopický rošt

ČO MÁTE K DISPOZÍCII S TELESKOPICKÝM ROŠTOM

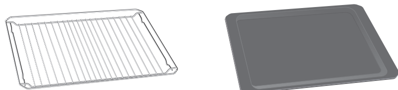


Teleskopický rošt

Teleskopický rošt uľahčuje vkladanie a vyberanie jedál, predovšetkým horúcich a ťažkých jedál.

- Teleskopický rošt možno na vloženie mriežky alebo plechu použiť na ľubovoľnej úrovni.
- Mriežku alebo plech umiestnite na teleskopický rošt a úplne ich zatlačte do rúry. Zatvorte rúru.

Mriežka a plech na pečenie pre teleskopický rošt



Toto príslušenstvo sa poskytuje len pre teleskopický rošt. Teleskopický rošt s týmto príslušenstvom môžete pri varení použiť ako náhradu mriežky a plechu.

ZLOŽENIE TELESKOPICKÉHO ROŠTU

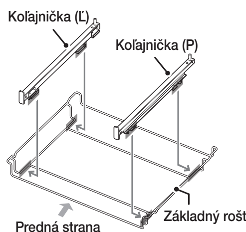
Príprava

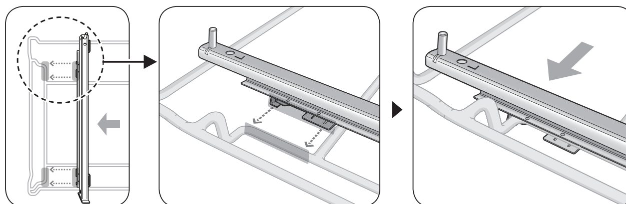
Pred zložením teleskopického roštu skontrolujte smerovanie jednotlivých dielov.
Na výsuvnej koľajničke skontrolujte hlavne značky „Ľ“ a „P“.

Zadná strana Predná strana	Zadná strana Predná strana Koľajnička (Ľ) Koľajnička (P)	Zadná strana Predná strana
Základný rošt (1ea)	Výsuvná koľajnička Ľ (1ea) a P (1ea)	Rám (1ea)

Krok č. 1

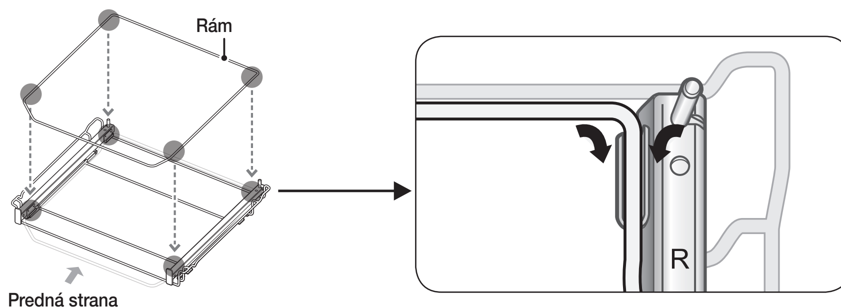
Pritlačením koľajničky (Ľ) pevne spojte koľajničku (Ľ) a základný rošt.
Rovnakým spôsobom zložte prednú časť výsuvnej koľajničky (Ľ) a (P).



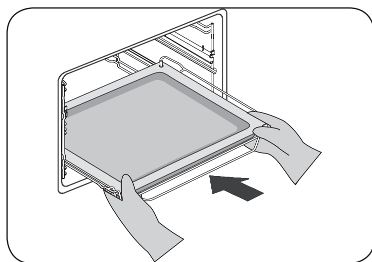


Krok č. 2

Skontrolujte štyri časti uvedené na prvom obrázku.
Pritlačením rámu pevne spojte rám a výsuvnú koľajničku a skontrolujte, či sú všetky štyri časti kompletne zložené.



INŠTALÁCIA TELESKOPICKÉHO ROŠTU

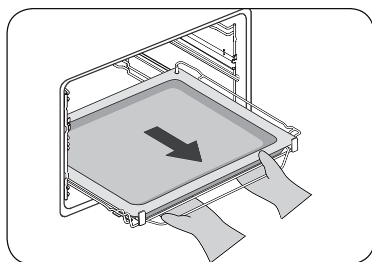


Pri inštalácii opatrne vložte teleskopiský rošt do rúry, až kým sa nedostane k zadnej vnútornej časti.
Teleskopický rošt má 2 výsuvné koľajničky, ktoré vám umožňujú rozšíriť vysunutie stojana z rúry bez toho, aby sa dotýkal bočných strán rúry.



Pri používaní teleskopického roštu v rúre sa uistite, že s rámom manipulujete tak, že ho posúvate dnu alebo von.
Ak uchopíte základný rošt, vyberiete celý teleskopický rošt.

VYBERANIE TELESKOPICKÉHO ROŠTU



Uchopte základný rošt spolu s rámom a potiahnutím vyberte teleskopický rošt.



VAROVANIE

Pri vyberaní teleskopického roštu z rúry buďte veľmi opatrní. Môžete sa popáliť na horúcich jedlách, príslušenstve a povrchoch.

úvodné čistenie

Pred prvým použitím odporúčame vykonať úvodné čistenie, aby sa odstránil zápach novej rúry.

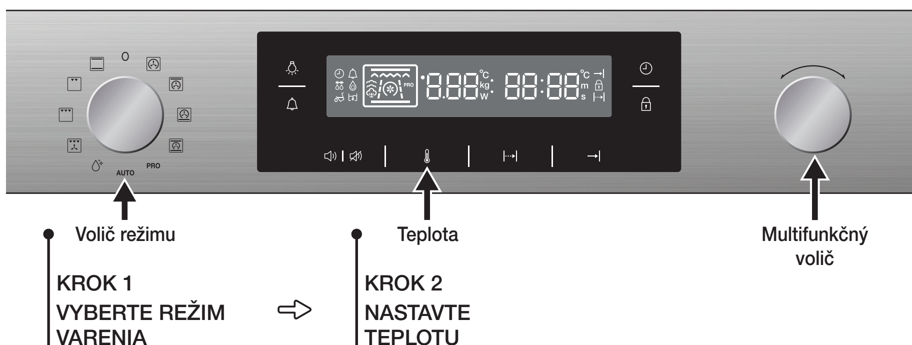
1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Na hodinu zapnite rúru v režime prúdenia tepla alebo v bežnom režime pri teplote 200 °C. Tento postup spáli všetky zostávajúce produkčné látky v rúre.
3. Po hodine vypnite rúru otočením voliča režimu do polohy Vyp.



Pred prvým použitím príslušenstvo dôkladne očistite pomocou jemnej čistej handričky v teplej vode s čistiacim prostriedkom.

používanie rúry

Nižšie sú uvedené základné kroky týkajúce sa používania vašej novej rúry.



KROK Č. 1: VÝBER REŽIMU VARENIA

Otočením voliča režimu vyberte požadovaný režim varenia.

KROK Č. 2: NASTAVENIE TEPLOTY

Teplotu môžete nastaviť po nastavení funkcie varenia.

Každá funkcia varenia má iný teplotný rozsah. V príručke si pozrite časť týkajúcu sa funkcií varenia.

1. Stlačte tlačidlo . Číslo nastavenia teploty bude blikať.
2. Otočením multifunkčného voliča nastavte požadovanú teplotu.
3. Opätovným stlačením tlačidla dokončite nastavenie teploty.



Počas varenia môžete zmeniť teplotu pomocou hore uvedeného postupu.

UŽITOČNÉ AUTOMATICKÉ RÝCHLE PREDHRIEVANIE RÚRY

Vaša rúra ponúka funkcie varenia, ktoré zahŕňajú fázu rýchleho predhrievania.
Táto fáza sa na displeji zobrazí vedľa nastavenia teploty.
Počas fázy predhrievania rúra využíva rôzne ohrevné prvky, ktoré napomáhajú urýchliť proces vyhrievania rúry.
Ak sa rozhodnete zvoliť vyššie nastavenie teploty, rúra automaticky zmení cieľovú teplotu a použije funkciu automatického rýchleho predhrievania. Po dosiahnutí zvolenej teploty indikátor predhrievania zmizne a zaznie signál, ktorý vám pripomenie, aby ste do rúry vložili jedlo.

nastavenie času



NASTAVENIE ČASU

Pri prvom použití rúry alebo po výpadku prúdu je potrebné nastaviť čas.

1. Stlačte tlačidlo ⏲. Číslo nastavenia hodín bude blikať.
2. Otočením multifunkčného voliča nastavte hodiny.
3. Stlačte tlačidlo ⏲. Číslo nastavenia minút bude blikať.
4. Otočením multifunkčného voliča nastavte minúty.
5. Opätovným stlačením tlačidla ⏲ nastavte aktuálny čas.



Požadovaný čas môžete vynulovať a opätovne nastaviť pomocou hore uvedeného postupu.

Počas procesu varenia zobrazíte aktuálny čas stlačením tlačidla ⏲.

NASTAVENIE ČASOVAČA DOBY VARENIA

Po nastavení funkcie varenia môžete zvoliť dobu varenia.
Po uplynutí času varenia sa ohrevné prvky automaticky vypnú.

1. Stlačte tlačidlo |⇢|. Číslo časovača doby varenia začne blikať.
2. Otočením multifunkčného voliča zadajte požadovaný čas pre časovač doby varenia.
3. Opätovne stlačte tlačidlo |⇢|.



Časovač doby varenia môžete vynulovať a opätovne nastaviť pomocou hore uvedeného postupu.
Po uplynutí nastaveného času zaznie signál a na displeji bude blikať hodnota „0:00".
Môžete vykonať nové nastavenie časovača doby varenia alebo vypnúť rúru.

Ak chcete časovač doby varenia zrušiť, stlačte tlačidlo |⇢| a nastavte časovač doby varenia na nulu.

NASTAVENIE ČASOVAČA UKONČENIA DOBY VARENIA

Po nastavení funkcie varenia môžete zvoliť čas ukončenia varenia.
Po uplynutí času varenia sa ohrevné prvky automaticky vypnú.

1. Stlačte tlačidlo →|. Číslo časovača ukončenia doby varenia začne blikať.
2. Otočením multifunkčného voliča zadajte čas pre časovač ukončenia doby varenia.
3. Opätovne stlačte tlačidlo →|.



Časovač ukončenia doby varenia môžete vynulovať a opätovne nastaviť pomocou hore uvedeného postupu. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál a na displeji sa zobrazí „0:00".

Ak chcete časovač ukončenia doby varenia zrušiť, stlačte tlačidlo →| a nastavte časovač ukončenia doby varenia na aktuálny čas.

NASTAVENIE ONESKORENÉHO ŠTARTU

Ak zadáte čas varenia po tom, čo už bol zadaný čas ukončenia varenia, rúra automaticky spustí a zastaví prevádzku v nastavenom čase.



VAROVANIE

- Keď používate oneskorený štart, nenechávajte jedlo v rúre príliš dlho, pretože by sa mohlo pokaziť.
- Keďže funkcia oneskoreného štartu nezahŕňa predhrievanie, výsledok varenia môže byť iný ako pri bežných podmienkach varenia s predhrievaním.

1. Stlačte tlačidlo →|. Číslo časovača ukončenia doby varenia začne blikať.
2. Otočením multifunkčného voliča zadajte čas pre časovač ukončenia doby varenia.
3. Stlačte tlačidlo |⋯▸|. Číslo časovača doby varenia začne blikať.
4. Otočením multifunkčného voliča zadajte čas pre časovač doby varenia.
5. Automaticky sa vypočíta bod oneskoreného štartu a rúra zostane až do tohto bodu vypnutá.



V dvojitom režime sa oneskorené spustenie nenastaví.
Časovač doby varenia, časovač ukončenia doby varenia a oneskorený štart možno nastaviť po nastavení funkcie varenia.

NASTAVENIE KUCHYNSKÉHO ČASOVAČA

Kuchynský časovač možno nastaviť nezávisle od funkcie rúry a môžete ho použiť súčasne s časovačom doby varenia alebo časovačom ukončenia doby varenia. Keďže kuchynský časovač má svoj vlastný signál, možno ho rozpoznať od ostatných signálov.

1. Stlačte tlačidlo 🔔. Číslo kuchynského časovača bude blikať.
2. Otočením multifunkčného voliča zadajte požadovaný čas pre kuchynský časovač.
3. Opätovne stlačte tlačidlo 🔔.



Ak chcete kuchynský časovač zrušiť, stlačte a podržte stlačené tlačidlo 🔔 po dobu 2 sekúnd.
Kuchynský časovač môžete vynulovať a opätovne nastaviť pomocou hore uvedeného postupu.
Po uplynutí nastaveného času zaznie signál a na displeji sa zobrazí „0:00“.

ďalšie nastavenia

SIGNÁL TÓNU



Na aktiváciu alebo deaktiváciu signálu tónu stlačte a na 3 sekundy podržte tlačidlo 🔊 | 🔇.

SVETLO RÚRY



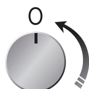
Stlačením tlačidla 💡 svetlo zapnete alebo vypnete.
Na účel úspory energie sa svetlo rúry niekoľko minút po zapnutí varenia vypne.

DETSKÁ ZÁMKA



Na aktiváciu alebo deaktiváciu funkcie detskej zámky stlačte a na 3 sekundy podržte tlačidlo 🔒.
Keď je funkcia detskej zámky aktivovaná, na displeji sa zobrazí 🔒. Funkciu detskej zámky môžete použiť aj počas procesu varenia. V tomto prípade nebude fungovať žiadne tlačidlo ani multifunkčný volič. Rúru však môžete vypnúť otočením voliča režimu do polohy Vyp.

VYPNUTIE



Po vypnutí rúry prestanú pracovať všetky ohrevné prvky.
Kvôli bezpečnosti zostane ventilátor chladenia po vypnutí rúry nejaký čas zapnutý.

funkcie varenia

Táto rúra ponúka rôzne funkcie, ktoré uvádzame nižšie.

Symbol	Teplotný rozsah funkcie	Použitie
	Bežný 40-250 °C	Teplo sála z horného a z dolného ohrevného systému. Túto funkciu by ste mali použiť na bežné pečenie a opekanie takmer všetkých typov jedál. Odporúčaná teplota: 200 °C
	Prúdenie tepla 40-250 °C	Teplo vytvorené prúdením sa v rúre rovnomerne šíri pomocou ventilátorov. Túto funkciu môžete používať na zamrazené jedlá a pečenie. Odporúčaná teplota: 170 °C
	Horný ohrev + prúdenie tepla 40-250 °C	Teplo vytvorené horným ohrevným systémom a prúdením sa v rúre rovnomerne šíri pomocou ventilátorov. Táto funkcia sa používa na pečenie jedál, ktoré vyžadujú chrumkavú vrchnú vrstvu, napríklad mäso alebo lasagne. Odporúčaná teplota: 190 °C
	Spodný ohrev + prúdenie tepla 40-250 °C	Teplo vytvorené spodným ohrevným systémom a prúdením sa v rúre rovnomerne šíri pomocou ventilátorov. Túto funkciu možno použiť na prípravu jedál ako pizza, chlieb a koláče. Odporúčaná teplota: 190 °C
	Veľký gril 40-270 °C	Teplo je vyžarované z veľkého grilu. Táto funkcia sa používa na zapečenie vrchnej vrstvy jedál, ako sú lasagne, mäso, zapekané jedlá. Odporúčaná teplota: 240 °C
	Eko gril 40-270 °C	Teplo je vyžarované z malého grilu. Túto funkciu možno používať na menšie jedlá, ktoré potrebujú menej tepla, ako napríklad ryby a plnené bagety. Odporúčaná teplota: 240 °C
	Grilovanie pomocou ventilátora 40-270 °C	Teplo, ktoré produkujú dva ohrevné prvky v hornej časti, sa rozširuje pomocou ventilátora. Tento režim sa môže používať na grilovanie mäsa a rýb. Odporúčaná teplota: 240 °C
	Intenzívne varenie 40-250 °C	V tomto režime sa striedavo aktivujú všetky ohrevné prvky (horné aj dolné) a ventilátor na prúdenie tepla. Teplo sa v rúre rovnomerne šíri. Tento režim je vhodný na veľké množstvá jedla, ktoré potrebuje teplo, napríklad zapekané jedlá vo veľkých misách a koláče. Odporúčaná teplota: 170 °C
PRO	Pečenie s predhrievaním 40-150 °C	Súčasťou tohto režimu je cyklus automatického predhriatia na 220 °C. Horný ohrevný prvok a ventilátor na prúdenie tepla sú v prevádzke počas procesu opekania mäsa. Po tejto fáze sa jedlo pomaly dovarí na nízkej teplote, ktorú vopred nastavíte. Počas tohto cyklu je v prevádzke horný aj dolný ohrevný prvok. Tento režim je vhodný na opekanie mäsa, hydiny a rýb. Odporúčaná teplota: 100 °C Začnite variť bez predhriatia.

sprievodca varením



INFORMÁCIE

- Odporúčame vám predhriať rúru pri všetkých režimoch varenia okrem prípadov uvedených v sprievodcovi varením.
- Pri používaní funkcie Eko gril umiestnite jedlo do stredu príslušenstva.



UPOZORNENIE týkajúce sa AKRYLAMIDOV

- V prípade pečenia a vyprážania potravín hrozí riziko zdravotných problémov v dôsledku akrylamidov. Akrylamidy sa najčastejšie vytvárajú v potravinách s obsahom škrobu, napríklad v ohrievaných zemiakových lupienkoch, hranolčekoch a chlebe. Preto vám odporúčame piecť pri nízkych teplotách a nie dovtedy, kým je jedlo príliš tmavé.

HYDINA (KURACINA/KAČACINA)

Jedlo	Režim		Úroveň police	Príslušenstvo	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Celé kura (800-1300 g)	Horný ohrev + prúdenie tepla		2	Vkladacia mriežka + univerzálny (hlboký) plech	190-220	45-65
Kúsky kuraťa (500-1000 g)	Horný ohrev + prúdenie tepla		4	Vkladacia mriežka + univerzálny (hlboký) plech	200-220	25-35
Kačacie prsia (300-500 g)	Horný ohrev + prúdenie tepla		4	Vkladacia mriežka + univerzálny (hlboký) plech, pridajte 1 šálku vody	180-200	25-35

MÄSO (HOVÄDZINA/BRAVČOVINA/JAHŇACINA)

Jedlo	Režim		Úroveň police	Príslušenstvo	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Hovädzie steaky (400-800 g)	Veľký gril		4	Vkladacia mriežka + univerzálny (hlboký) plech	240	1. strana: 8-10 2. strana: 5-7
Pečené hovädzie mäso (800-1200 g)	Horný ohrev + prúdenie tepla		2	Vkladacia mriežka + univerzálny (hlboký) plech, pridajte 1 šálku vody	200-220	45-60
Bravčové na kosti (1000 g)	Horný ohrev + prúdenie tepla		3	Vkladacia mriežka + univerzálny (hlboký) plech	180-200	50-65
Jahňacina na stojane (350-700 g)	Prúdenie tepla		3	Vkladacia mriežka + univerzálny (hlboký) plech	190-200	40-50

RYBA

Jedlo	Režim		Úroveň police	Príslušenstvo	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Pečená ryba (500-1000 g) Použite misku vhodnú do rúry	Horný ohrev + prúdenie tepla		2	Mriežkovaná polica	180-200	30-40
Celá ryba (300-1000 g)	Bežný		3	Vkladacia mriežka + univerzálny (hlboký) plech	240	15-20
Rybie filé (500-1000 g)	Bežný		3	Plech na pečenie (univerzálny plech)	200	13-20

RIADY

Jedlo	Režim		Úroveň police	Príslušenstvo	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Cannelloni/lasagne (250-500 g) Použite misku vhodnú do rúry	Spodný ohrev + prúdenie tepla		3	Mriežkovaná polica	180	22-30
Domáca pizza (500-1000 g)	Spodný ohrev + prúdenie tepla		2	Plech na pečenie (univerzálny plech)	200-220	15-25
Pečené zemiaky (500-1000 g)	Bežný		3	Plech na pečenie (univerzálny plech)	180-200	30-45

GRIL

Jedlo	Režim		Úroveň police	Príslušenstvo	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Klobása (hrubá) 5-10 ks	Veľký gril		4	Vkladacia mriežka + univerzálny (hlboký) plech	220	1. strana: 5-8 2. strana: 5-8
Hrianky 5-10 ks	Veľký gril		5	Mriežkovaná polica	240	1. strana: 1-2 2. strana: 1-2
Syrové hrianky 4-6 ks	Veľký gril		4	Vkladacia mriežka + plech na pečenie (univerzálny)	200	4-8

PEČENÉ POTRAVINY

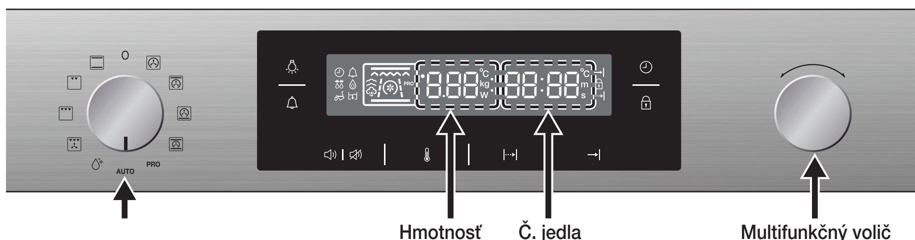
Jedlo	Režim	Úroveň police	Príslušenstvo	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Piškótový koláč (250-500 g)	Bežný	2	Mriežkovaná polica	160-180	20-30
Mramorovaná bábovka (500-1000 g)	Bežný	2	Mriežkovaná polica	170-190	40-50
Kvasený koláč na plechu s ovocnou a mrveničkovou polevou (1000-1500 g)	Bežný	2	Plech na pečenie (univerzálny plech)	160-180	25-35
Muffiny (500-800 g)	Bežný	2	Mriežkovaná polica	190-200	25-30
Čerstvý croissant (200-400 g) (pripravené cesto)	Prúdenie tepla	3	Mriežkovaná polica	180-200	15-25
Malé koláčiky s plnkou z mrazeného lístkového cesta (300-600 g) Nie je potrebné predhriatie	Spodný ohrev + prúdenie tepla	3	Plech na pečenie (univerzálny plech)	180-200	20-25
Mrazený jablkový koláč z kysnutého cesta (350-700 g)	Spodný ohrev + prúdenie tepla	3	Mriežkovaná polica	180-200	15-20
Koláče z kysnutého cesta s plnkou (600-1000 g)	Spodný ohrev + prúdenie tepla	3	Plech na pečenie (univerzálny plech)	180-200	20-30
Domáci chlieb (700-900 g)	Spodný ohrev + prúdenie tepla	2	Mriežkovaná polica	170-180	45-55
Pečené banány (3-5 ks)	Prúdenie tepla	3	Mriežkovaná polica	220-240	15-25
Pečené jablká, každé 5 až 8 kúskov (150-200 g)	Prúdenie tepla	3	Mriežkovaná polica	200-220	15-25
Jablkovo-mandľový koláč (500-1000 g)	Prúdenie tepla	2	Mriežkovaná polica	170-190	35-45
Kvasený jablkový koláč na plechu	Bežný	3	Plech na pečenie (univerzálny plech)	150-170	65-75
	Prúdenie tepla	2		150-170	70-80
	Prúdenie tepla	1 + 4	Plech na pečenie (univerzálny) + univerzálny (hlboký) plech	150-170	75-85

MRAZENÉ HOTOVÉ JEDLO

Jedlo	Režim		Úroveň police	Príslušenstvo	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Mrazená pizza (300-1000 g)	Prúdenie tepla		2	Mriežkovaná polica	200-220	15-25
Mrazené hranolky na smaženie (300-700 g)	Prúdenie tepla		2	Plech na pečenie (univerzálny plech)	180-200	20-30
Mrazené krokety (500-1000 g)	Prúdenie tepla		2	Plech na pečenie (univerzálny plech)	180-200	25-35
Mrazený plesňový syr vhodný do rúry (2-4 ks po 75 g) Nie je potrebné predhriatie	Eko gril		3	Mriežkovaná polica	200	10-12
Mrazené bagety s plnkou (paradajky s mozzarellou alebo šunka a syr)	Eko gril		3	Vkladacia mriežka + plech na pečenie (univerzálny)	200	15-20
Mrazené rybie prsty (300-700 g) Nie je potrebné predhriatie	Eko gril		3	Vkladacia mriežka + plech na pečenie (univerzálny)	200	15-25
Mrazený rybací burger (300-600 g) Nie je potrebné predhriatie	Eko gril		3	Plech na pečenie (univerzálny plech)	180-200	20-35
Mrazené lazane (500-1000 g)	Bežný		3	Mriežkovaná polica	180-200	40-50

automatické varenie

Pomocou funkcie automatického varenia môžete vybrať želané automatické programy pre varenie, opekanie a pečenie.



1. Otočte volič režimu na režim automatického varenia.
2. Otočením multifunkčného voliča zvoľte číslo požadovaného jedla a čakajte štyri až päť sekúnd.
3. Otočením multifunkčného voliča zvoľte požadovanú hmotnosť a čakajte štyri až päť sekúnd.
4. Po uplynutí 4-5 sekúnd sa automaticky spustia programy automatického varenia.

PROGRAMY AUTOMATICKÉHO VARENIA

Nasledujúca tabuľka predstavuje 25 automatických programov pre varenie, opekanie a pečenie.
Obsahuje svoje množstvá, hmotnostné rozsahy a príslušné odporúčania.
Režimy a doby varenia boli kvôli vášmu pohodliu predprogramované.
Pri varení môžete dodržiavať tieto pokyny. Jedlo vkladajte vždy do studenej rúry.

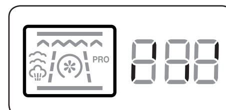
Nie	Jedlo	Hmotnosť/kg	Príslušenstvo	Úroveň police	Odporúčanie
A:01	Mrazená pizza	1. 0,3 - 0,6 2. 0,7 - 1,0	Mriežkovaná polica	2	Mrazenú pizzu položte do stredu mriežkovanej police. Odporúčame vám nastavenie 0,3-0,6 kg pre tenkú pizzu, 0,7-1,0 kg pre pizzu s bohatou oblohou.
A:02	Mrazené hranolky do rúry	1. 0,3 - 0,5 2. 0,5 - 0,7	Plech na pečenie	2	Mrazené hranolky do rúry rozmiestnite na plech na pečenie. Prvé nastavenie odporúčame pre tenké hranolky, druhé nastavenie odporúčame pre hrubé hranolky. Použite papier na pečenie. Otočenie vám odporúčame vykonať po uplynutí 2/3 času varenia.
A:03	Mrazené krokety	1. 0,3 - 0,6 2. 0,7 - 1,0	Plech na pečenie	2	Mrazené zemiakové krokety rovnomerne rozmiestnite na plech na pečenie. Otočenie vám odporúčame vykonať po uplynutí 2/3 času varenia.
A:04	Domáce lasagne	1. 0,3 - 0,5 2. 0,8 - 1,0	Mriežkovaná polica	3	Použite sklenené nádoby vhodné do rúry. Chladené alebo domáce lasagne dajte do stredu rúry na drôtenom stojane.
A:05	Hovädzie stejky	1. 0,3 - 0,6 2. 0,6 - 0,8	Mriežkovaná polica Univerzálny plech	4 3	Na mriežkovanú policu vedľa seba rovnomerne rozložte 2 až 6 hovädzích steakov. Prvé nastavenie je pre tenké steaky, druhé nastavenie je pre hrubé steaky. Otočte po zaznení pípnutia.

Nie	Jedlo	Hmotnosť/kg	Príslušenstvo	Úroveň police	Odporúčanie
A:06	**Pečené hovädzie**	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1 3. 1,2 - 1,4	Mriežkovaná polica Univerzálny plech	2 1	Pečené hovädzie mäso marinujte a dajte na mriežkovanú policu. Na univerzálny plech nalejte 1 šálku vody. Otočte po zaznení pípnutia. Po uvarení zabaľte do hliníkovej fólie a 5 až 10 minút nechajte odstáť.
A:07	**Pečená bravčovina**	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1	Mriežkovaná polica Univerzálny plech	2 1	Položte marinované opekané bravčové mäso na mriežkovanú policu. Po zapípaní rúry ich obráťte
A:08	**Jahňacie kotlety**	1. 0,3 - 0,4 2. 0,5 - 0,6	Mriežkovaná polica Univerzálny plech	4 3	Marinujte jahňacie kotlety. Položte jahňacie kotlety na mriežkovanú policu. Po zapípaní rúry ich obráťte. Prvé nastavenie je pre tenké kotlety, druhé nastavenie je pre hrubé kotlety.
A:09	**Kúsky kuraťa**	1. 0,5 - 0,7 2. 1,0 - 1,2	Mriežkovaná polica Univerzálny plech	4 3	Potrite kuracie kúsky olejom a koreninami. Položte kúsky kuraťa jeden vedľa druhého na mriežkovanú policu.
A:10	**Opekané kura**	1. 0,8 - 1,0 2. 1,1 - 1,3	Mriežkovaná polica Univerzálny plech	2 1	Chladené kúsky kuraťa natrite olejom, posypte koreninami a položte ich prsiami smerom nadol na mriežkovanú policu.
A:11	**Kačacie prsia**	1. 0,3 - 0,5 2. 0,6 - 0,8	Mriežkovaná polica Univerzálny plech	4 3	Pripravte kačacie prsia a položte ich na mriežkovanú policu stranou pokrytou tukom smerom nahor. Prvé nastavenie je pre jedny kačacie prsia, druhé nastavenie je pre 2 hrubé kačacie prsia.
A:12	**Rolka z moriaka**	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1	Mriežkovaná polica Univerzálny plech	2 1	Rolku z moriaka položte na mriežkovanú policu. Po zapípaní rúry ich obráťte
A:13	**Ryba pripravená v pare**	1. 0,2 - 0,4 2. 0,5 - 0,7 3. 0,8 - 1,0	Mriežkovaná polica	2	Pripravenú čerstvú rybu (napr. pstruha, tresku alebo treskovitú rybu) dajte do sklenenej nádoby vhodnej veľkosti s vrchnákom, ktorá je vhodná pre použitie v rúre. Tekutinu pridávajte, pokým ňou nebude pokryté dno nádoby, napr. 3-4 polievkové lyžice citrónovej šťavy, bieleho vína alebo vody a zakryte vrchnákom. Nádobu položte na mriežkovanú policu. Ak uprednostňujete opečený vzhľad, pokožku ryby potrite olivovým olejom a nezakrývajte.
A:14	**Opekaná ryba**	1. 0,5 - 0,7 2. 0,8 - 1,0	Mriežkovaná polica Univerzálny plech	4 3	Položte rybiu hlavu k chvostu na mriežkovanú policu. Prvé nastavenie je pre 2 ryby, druhé nastavenie je pre 4 ryby. Program je vhodný na celé ryby, ako pstruh, zubáč alebo hlavátka.
A:15	**Pečený losos**	1. 0,3 - 0,4 2. 0,7 - 0,8	Mriežkovaná polica Univerzálny plech	4 3	Stejky z lososa položte na mriežkovanú policu. Po zapípaní rúry ich obráťte.
A:16	**Pečené zemiaky**	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Plech na pečenie	2	Zemiaky opláchnite a rozrežte na polovice. Potrite olivovým olejom, bylinkami a koreninami. Rovnomerne ich rozmiestnite na plech na pečenie. Prvé nastavenie je pre malé zemiaky (každý 100 g), druhé nastavenie je pre veľké pečené zemiaky (každý 200 g).

Nie	Jedlo	Hmotnosť/kg	Príslušenstvo	Úroveň police	Odporúčanie
A:17	**Opekaná zelenina**	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Univerzálny plech	4	Zeleninu, ako napr. nakrájanú cuketu, kúsky papriky, nakrájaný baklažán, huby a čerešňové paradajky vložte na univerzálny plech. Potrite zmesou olivového oleja, byliniek a korenín.
A:18	**Zeleninové jedlo s chrumkavou kôrkou**	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Mriežkovaná polica	2	Pečenú zeleninu pripravujte v okrúhlej nádobe vhodnej do rúry. Jedlo položte na mriežkovanú policu do stredu rúry.
A:19	**Mramorovaná bábovka**	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8 3. 0,9 - 1,0	Mriežkovaná polica	2	Cesto dajte do hlbokého okrúhleho pekáča vhodnej veľkosti pre kysnutý koláč/okrúhly koláč. Tento program je vhodný pre cesto, ako bábovka, citrónový koláč a koláč z lieskových orieškov.
A:20	**Muffiny**	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8	Mriežkovaná polica	2	Zmes vložte do primerane veľkej vymastenej formy na pečenie, prípadne na plech pre dvanásť muffinov. Formu položte na stojan. Pre muffiny s hmotnosťou 45 g sa odporúča rozsah 0,5-0,6 kg. Pre stredne veľké muffiny s hmotnosťou 65 g sa odporúča rozsah 0,7-0,8 kg.
A:21	**Biely chlieb**	1. 0,7 - 0,8	Mriežkovaná polica	2	Tento program je vhodný pre chlebové zmesi s 500 g pšeničnej múky. Postupujte podľa pokynov na balení. Kysnuté cesto dajte do pravouhlej nádoby na pečenie. Hornú časť cesta potrite vodou. Dĺžku narežte pomocou noža.
A:22	**Celozrnný chlieb**	1. 0,7 - 0,8	Mriežkovaná polica	2	Tento program je vhodný pre chlebové zmesi s 500 g pšeničnej a žitnej múky. Postupujte podľa pokynov na balení. Do vhodnej pravouhlej nádoby na pečenie dajte droždie (drožďové cesto). Hornú časť cesta potrite vodou. Dĺžku narežte pomocou noža.
A:23	**Chlebové rolky/ciabatta**	1. 0,2 - 0,4 2. 0,6 - 0,8	Plech na pečenie	3	Prvé nastavenie je vhodné pre cesto používané na malé kúsky, ako napríklad chlebové rolky alebo čerstvé cesto na croissanty (4 až 8 ks). Nastavenie 2 je vhodné pre cesto používané na domáce chleby ciabatta alebo bagety (2 až 6 ks). Použite papier na pečenie.
A:24	**Domáca pizza**	1. 0,2 - 0,6 2. 0,8 - 1,2	Plech na pečenie	2	Prvé nastavenie je vhodné pre kúsky pizze (7-9 kúskov). Nastavenie 2 je vhodné pre jednu okrúhlu pizzu alebo pizzu vo veľkosti plechu. Hmotnostné rozsahy obsahujú oblohu, ako napr. omáčka, zelenina, šunka a syr. Ak uprednostňujete silné schrumkavenie, odporúčame vám rúru predhrievať režimom spodného ohrevu a prúdenia tepla 5 minút.
A:25	**Kysnutie cesta**	1. 0,2 - 0,4 (cesto na pizzu) 2. 0,4 - 0,6 (kysnuté cesto) 3. 0,6 - 0,8 (cesto na chlieb)	Mriežkovaná polica	2	Nastavenie rozsahu hmotnosti 0,2-0,4 kg je určené na prípravu kysnutého cesta na pizzu, koláč alebo na predbežné vykysnutie chlebového cesta. Vložte do veľkej okrúhlej nádoby a zakryte priľnavou fóliou. Nastavenie 0,4-0,6 kg je určené pre chlebové cesto, ako napríklad kysnuté cesto alebo drožďové cesto. Nastavenie rozsahu 0,6-0,8 kg je určené na prípravu kváskového chleba. Ručne zamieste cesto, dajte ho do nádoby na pečenie a prikryte priľnavou fóliou.

čistenie a starostlivosť

ČISTENIE PAROU (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)



Ak je rúra špinavá, musíte ju vyčistiť. Môžete pritom použiť funkciu čistenia parou. Umožňuje jednoduchšie vyčistenie vnútra rúry.

1. Pred použitím funkcie čistenia parou vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Na dno rúry nalejte 400 ml (3/4 pinty) vody a zatvorte dvierka rúry.
3. Otočte volič režimov do polohy . Po zvolení funkcie čistenia parou sa po niekoľkých minútach automaticky spustí čistenie parou.
4. Keď displej začne blikať a zaznie signál, čistenie parou je dokončené. Čistenie parou ukončíte nastavením voliča režimov do polohy Vyp.
5. Vnútro rúry očistite pomocou jemnej čistej handričky a pomocou špongie odstráňte zo spodnej časti rúry zvyšnú vodu.



INFORMÁCIE

- Ak je vnútro rúry horúce, režim čistenia parou nebude fungovať.
  Skôr než začnete, nechajte rúru vychladnúť.



VAROVANIE

- Keď otvárate dvierka pred ukončením čistenia parou, dávajte pozor, pretože voda na spodku je horúca.
- Zvyškovú vodu nikdy nenechávajte v rúre po dlhší čas, napríklad cez noc.
- Ak je rúra veľmi znečistená, mali by ste postup opakovať po vychladnutí rúry.
- Ak je rúra veľmi znečistená tukom, napríklad po opekaní alebo grilovaní, odporúča sa, aby ste pred aktiváciou funkcie čistenie rúry vydrhli čistiacim roztokom nepoddajnú špinu.
- Po vyčistení nechajte dvierka rúry pootvorené, aby ste umožnili dôkladné vysušenie vnútorného smaltovaného povrchu.

KATALYTICKÝ SMALTOVANÝ POVRCH (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

Vyberateľné časti sú pokryté tmavosivým katalytickým smaltom, ktorý sa môže zaniesť olejom a mastnotou šírenou vzduchom cirkulujúcim pri prúdení tepla. Tieto povlaky sa odstránia pri 200 °C a vyšších teplotách rúry.

1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Po očistení všetkých vnútorných povrchov rúry nastavte rúru na režim prúdenia vzduchu s teplotou 250 ºC s trvaním 1 hod.



INFORMÁCIE

- Katalytické súčasti môžu byť v závislosti od modelu jednostranné alebo trojstranné.

RUČNÉ ČISTENIE



VAROVANIE: Pred čistením sa uistite, že rúra a príslušenstvo sú studené.
Nepoužívajte odierajúce čistiace prostriedky, tvrdé kefy, brúsne kotúče alebo tkaniny, drôtenku, nože, ani iné odierajúce materiály.

Vnútro rúry

- Na čistenie vnútra rúry použite čistú tkaninu a mierny čistiaci prostriedok alebo teplú mydlovú vodu.
- Nečistite tesnenie dvierok.
- Aby ste sa vyhli poškodeniu smaltovaných povrchov, používajte iba bežné čistiace prostriedky na rúry.
- Na odstránenie nepoddajnej špiny použite špeciálny čistiaci prípravok na rúry.

Exteriér rúry

Exteriér rúry, ako napr. dvierka, rúčka a displej, očistite pomocou čistej handričky a jemného čistiaceho prostriedku alebo teplej mydlovej vody a osušte pomocou kuchynskej utierky alebo suchého uteráka.
V dôsledku horúceho vzduchu vychádzajúceho z rúry sa môže na rúčke alebo na tlačidlách zachytiť najmä mastnota či nečistoty. Rúčku a tlačidlá preto po použití rúry očistite.

Príslušenstvo

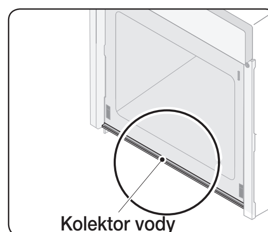
Po každom použití príslušenstvo umyte a vysušte ho kuchynskou utierkou.
Ak je to nutné, namočte ho na 30 minút do teplej mydlovej vody, aby ste uľahčili čistenie.

ČISTENIE KOLEKTORA VODY (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

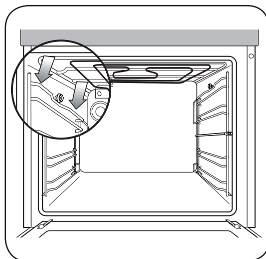
Kolektor vody zhromažďuje prebytočnú vlhkosť vznikajúcu počas prevádzky rúry. Na kolektore vody sa môžu usadiť zvyšky jedla.
Kolektor vody po varení pravidelne čistite, aby ste kuchynské spotrebiče ochránili pred poškodením.

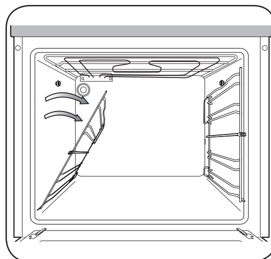


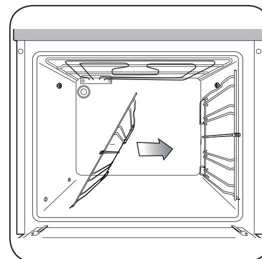
VAROVANIE: Ak zistíte, že po varení z kolektora vyteká voda, kontaktujte naše servisné stredisko.



ODMONTOVANIE VODIACICH LÍŠT (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)





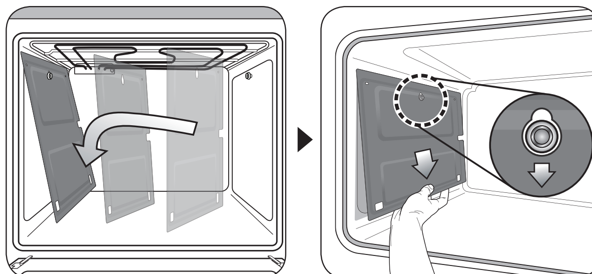


1. Zatlačte stredovú časť z hornej strany vodiacej lišty.
2. Otočte vodiacu lištu o približne 45°.
3. Potiahnite a vytiahnite vodiacu lištu zo spodných dvoch otvorov. Ak ich chcete znova primontovať, zopakujte uvedené kroky v opačnom poradí.

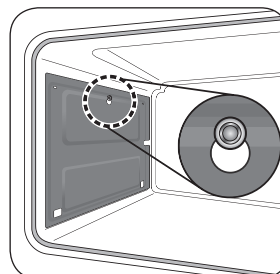
PRIMONTOVANIE BOČNÝCH KATALYTICKÝCH PANELOV (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

Ak chcete namontovať bočné katalytické panely, musíte najskôr vybrať vodiace lišty. (Prečítajte si časť ODMONTOVANIE VODIACICH LÍŠT.)

1. Bočné katalytické panely priložte na povrch vnútorných bočných strán rúry.
   Bočný katalytický panel zaveste na skrutku vo vnútri rúry a pritlačte ho.

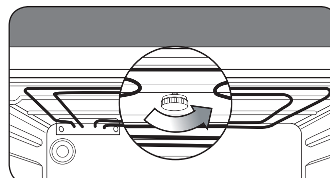


2. Skontrolujte, či je bočný katalytický panel zavesený ako na obrázku. Rovnakým spôsobom pripevnite aj panel na druhej strane. Ak chcete panely odmontovať, zopakujte uvedené kroky v opačnom poradí.

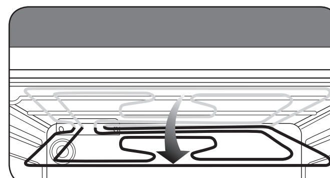


ČISTENIE HORNEJ ČASTI (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

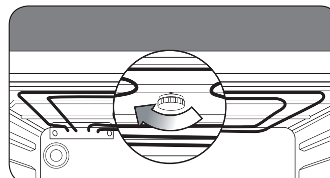
1. Grilovací ohrevný prvok môžete spustiť nadol, čo vám pomôže pri čistení hornej časti rúry.
   Otočením proti smeru hodinových ručičiek odstráňte okrúhlu maticu, pričom grilovací ohrevný prvok pridržte.



2. Predná časť grilovacieho ohrevného prvku sa posunie nadol a grilovací ohrevný prvok sa nedá vybrať z rúry. Neposúvajte grilovací ohrevný prvok nadol násilím, pretože hrozí jeho deformácia.



3. Po dokončení čistenia zdvihnite grilovací ohrevný prvok späť na pôvodnú úroveň a maticu otáčajte v smere hodinových ručičiek.



RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	RIEŠENIE
Čo by som mal urobiť, ak sa rúra nezahrieva?	• Rúra nemusí byť zapnutá. Zapnite rúru. • Skontrolujte, či sa použili požadované nastavenia. • Domáca poistka sa mohla vypáliť alebo sa mohol prepnúť istič. Vymeňte poistky alebo znovu prepnite istič. Ak sa to stane opakovane, obráťte sa na vyškoleného elektrikára.
Čo by som mal urobiť ak rúra funguje, teplota bola nastavená a rúra sa napriek nezahreje?	• Nenechávajte dvierka rúry otvorené, kým je rúra v prevádzke. • Ak ste na rúre nenechali otvorené dvierka, mohli sa vyskytnúť problémy s vnútornými elektrickými zapojeniami. Obráťte sa na miestne servisné stredisko.
Čo by som mal urobiť, ak svetlo rúry nesvieti?	• Osvetlenie rúry sa mohlo pokaziť. Vymeňte osvetlenie rúry. • Ak svetlo rúry nefunguje ani po výmene žiarovky, obráťte sa na miestne servisné stredisko.
Čo treba urobiť, ak ventilátor beží aj po vypnutí rúry?	• Po skončení varenia ostane ventilátor spustený, kým rúra nevychladne. Chráni ju tak pred vysokými teplotami. Ak ventilátor beží aj po vychladnutí rúry, obráťte sa na miestne servisné stredisko.
Čo môžem urobiť, ak nefungujú všetky tlačidlá?	• Skontrolujte, či je aktívna funkcia detskej zámky. Ak funkcia detskej zámky nie je aktivovaná, obráťte sa na miestne servisné stredisko.

INFORMAČNÉ KÓDY

Nie všetky informačné kódy znamenajú pokazenie rúry. Najskôr vyskúšajte riešenie uvedené nižšie. Ak sa informačný kód neprestane zobrazovať, obráťte sa na miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

KÓD	PROBLÉM	RIEŠENIE
S-01	**Bezpečnostné vypnutie** Rúra pokračovala v činnosti pri nastavenej teplote po predĺženú dobu. • Pod 105 °C 16 hodín • Od 105 °C do 240 °C 8 hodiny • Od 245 °C do max. 4 hodiny	Vypnite rúru a vyberte jedlo. Keďže nejde o poruchu rúry, vypnite a znova zapnite rúru.
SE	**Chyba tlačidla** Vyskytuje sa po stlačení a podržaní tlačidla na určitý čas.	Tlačidlá vyčistite a skontrolujte, či na povrchu okolo tlačidla nie je voda. Rúru vypnite a znovu vyskúšajte nastavenie. Ak problém pretrváva, kontaktujte vaše miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.
E-**[1)]	**Bezpečnostná chyba** Porucha rúry môže spôsobiť nízky výkon a problémy s bezpečnosťou.	Okamžite prestaňte používať rúru a vypnite ju. Kontaktujte vaše miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

1) ** sa vzťahuje na všetky čísla.

Neo Lite_NV70H3350RS_EO_DG68-00591E-00_SK.indd 30 2014-06-02 5:05:50

testovacie jedlá

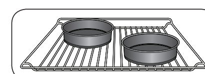
Podľa normy EN 60350

1. Pečenie

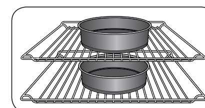
Odporúčania na pečenie sa týkajú predhriatej rúry.
Plechy vždy vkladajte šikmou stranou smerom k dvierkam.

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň police	Režim varenia		Tepl. (°C)	Čas (min.)
Linecké cesto	Plech na pečenie	3	Bežný		160	20-30
		2	Prúdenie tepla		150	25-35
	Plech na pečenie + univerzálny plech	1 + 4	Prúdenie tepla		150	25-35
Malé koláče	Plech na pečenie	3	Bežný		160	15-25
		2	Prúdenie tepla		150	25-35
	Plech na pečenie + univerzálny plech	1 + 4	Prúdenie tepla		150	30-40
Nemastný pórovitý koláč	Tortová forma na pečenie (tmavý povrch, ø 26 cm) na mriežke	2	Bežný		160	25-35
		2	Prúdenie tepla		160	35-45
Jablkový koláč	Mriežkovaná polica + 2 pružné formy na pečenie * (tmavý povrch, ø 20 cm)	1 umiestnený diagonálne	Bežný		180	70-90
	Plech na pečenie (univerzálny) + mriežka + 2 tortové formy na pečenie ** (tmavý povrch, ø 20 cm)	1 + 3	Prúdenie tepla		180	80-100

* Dva koláče sa umiestnia na ľavú zadnú a prednú pravú stranu mriežky.



** Dva koláče sa umiestnia v strede nad seba.



2. Grilovanie

Predhrejte prázdnu rúru na 5 minút pomocou funkcie veľký gril.
Pri príprave hovädzích karbonátok sa odporúča na 15 minút predhriať rúru.

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň police	Režim varenia		Tepl. (°C)	Varenie (min.)
Hrianky z bieleho chleba	Mriežkovaná polica	5	Veľký gril		270	1. 1-2 2. 1-1½
Hovädzie karbonátky (12 ks)	Mriežkovaný vkladací priečinok + univerzálny plech (na zachytávanie vlhkosti)	4	Veľký gril		270	1. 14-16 2. 5-7



OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DG68-00591E-00



Řada NV70*33
Řada NV66*33

Vestavěná trouba

uživatelská a instalační příručka



Tato příručka je vyrobena ze 100 % recyklovaného papíru.

možnosti bez hranic

Děkujeme vám za zakoupení tohoto výrobku společnosti Samsung.



obsah

používání této příručky

Děkujeme, že jste si vybrali vestavnou troubu SAMSUNG.

Tato uživatelská příručka obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny, které vám pomohou při provozu a údržbě spotřebiče.

Před zahájením používání trouby si přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

V textu této příručky se používají následující symboly:

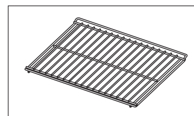
	
VÝSTRAHA nebo VAROVÁNÍ	**POZNÁMKA nebo INFORMACE**

bezpečnostní pokyny

Instalaci této trouby může provádět pouze oprávněný elektrikář. Instalující pracovník je zodpovědný za připojení spotřebiče ke zdroji napájení v souladu s příslušnými bezpečnostními doporučeními.

⚠ VÝSTRAHA
Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.
Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály.
Je-li napájecí kabel vadný, musí být nahrazen zvláštním kabelem či sestavou, které získáte od výrobce nebo poskytovatele autorizovaného servisu. (pouze modely s pevným připojením)
Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací. (pouze modely s napájecím kabelem)
Tento spotřebič by po instalaci měl jít odpojit od napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo začleněním vypínače na kabelu odpovídajícího pravidlům pro kabeláž.
K upevnění se nesmí používat lepidlo, protože to není spolehlivý způsob upevnění.

Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.
⚠ **VÝSTRAHA:** Během používání se mohou zahřát přístupné součásti. Zabraňte malým dětem přibližovat se.
Pokud má spotřebič funkci parního nebo samočinného čištění, je před použitím čisticí funkce potřeba odstranit větší rozlití tekutiny a vyjmout veškeré náčiní.
Pokud je tento spotřebič vybaven funkcí samočinného čištění, může se povrch spotřebiče zahřát na vyšší než obvyklou teplotu, proto udržujte děti v bezpečné vzdálenosti. (pouze model s funkcí čištění)
Používejte pouze teplotní měřák doporučený pro tuto troubu. (pouze modely s teplotním měřákem)
Nesmí se používat parní čistič.
⚠ **VÝSTRAHA:** Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.
⚠ **VÝSTRAHA:** Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.
Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Děti bez dozoru by neměly provádět čištění a údržbu spotřebiče.
Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít jeho vnější povrchy vysokou teplotu.
Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.

Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.
Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.
Rošt vkládejte nahoru ohnutou stranou dozadu, aby byla zajištěna podpora při vaření velkých porcí. (v závislosti na modelu) 

⚠ VAROVÁNÍ
Pokud byla trouba při přepravě poškozena, nepřipojujte ji.
Spotřebič může ke zdroji napájení připojit pouze elektrikář se zvláštním oprávněním.
V případě poruchy nebo poškození nezkoušejte spotřebič používat.
Opravy může provádět pouze oprávněný technik. Neodborná oprava může vážně ohrozit vás i další osoby. Jestliže je nutné troubu opravit, obraťte se na servisní středisko společnosti SAMSUNG nebo na svého prodejce.
Elektrické vedení a kabely se nesmí dotýkat trouby.
Trouba musí být ke zdroji napájení připojena pomocí schváleného elektrického jističe nebo pojistky. Nikdy nepoužívejte přípojky s více zásuvkami nebo prodlužovací kabely.
Během opravy nebo čištění je třeba vypnout napájení spotřebiče.
Při připojování elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.
Jestliže je tento spotřebič vybaven funkcí pro parní vaření, nepoužívejte jej, pokud je nádržka na vodu poškozena. (pouze model s parní funkcí)
Jestliže je nádržka na vodu prasklá nebo poškozená, spotřebič nepoužívejte a kontaktujte místní servisní středisko. (pouze model s parní funkcí)
Tato trouba je určena pouze k domácí přípravě pokrmů.
Během provozu jsou vnitřní povrchy velmi horké a mohou způsobit popáleniny. Nedotýkejte se topných těles ani vnitřních povrchů trouby, dokud dostatečně nevychladnou.
Do trouby nikdy nevkládejte hořlavé materiály.
Povrchy trouby se zahřívají, pokud je spotřebič používán při vysokých teplotách nebo delší dobu.
Při vaření zachovávejte opatrnost při otevírání dvířek trouby, neboť horký vzduch a pára mohou rychle uniknout ven.
Při přípravě pokrmů obsahujících alkohol se alkohol může v důsledku vysokých teplot vypařit a páry mohou vzplanout, pokud se dostanou do kontaktu s horkou součástí trouby.
Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.
Během provozu trouby by se děti neměly dostat do její blízkosti.
Zmražené potraviny, například pizzu, je nutné připravovat na velkém roštu. Při použití pekáče může dojít k jeho deformaci v důsledku velkého rozdílu teplot.
Na dno trouby nelijte vodu, dokud je horké. Mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu.
Během vaření musí být dvířka trouby zavřená.

Nepokrývejte dno trouby alobalem a nepokládejte na ně žádné plechy ani nádoby. Alobal izoluje teplo, což může vést k poškození smaltovaných povrchů a k neuspokojivým výsledkům při vaření.
Ovocná šťáva zanechává skvrny, které pak nemusí jít ze smaltovaných povrchů trouby odstranit. Pří přípravě vlhkých koláčů používejte hluboký plech.
Nepokládejte pečicí nádoby na otevřená dvířka trouby.
Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte; mohly by do nich narazit nebo si do nich přivřít prsty.
Na dvířka nestoupejte, neopírejte se o ně, nesedejte na ně ani na ně nepokládejte těžké předměty.
Neotevírejte dvířka zbytečně velkou silou.
⚠ **VÝSTRAHA:** Neodpojujte spotřebič od zdroje napájení, ani pokud je již proces vaření ukončen.
⚠ **VÝSTRAHA:** Při vaření nenechávejte dvířka trouby otevřená.

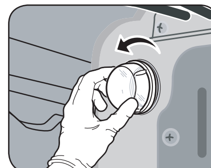
VÝMĚNA ŽÁROVKY

⚠ VÝSTRAHA

- Před výměnou žárovek trouby troubu vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Žárovky lze koupit v servisním středisku společnosti SAMSUNG.

Světlo vzadu v troubě

⚠ K výměně použijte žárovku 25–40 W / 220~240 V, žáruvzdornou do 300 °C.

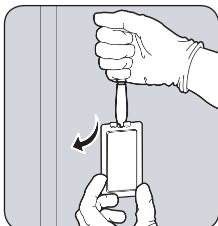
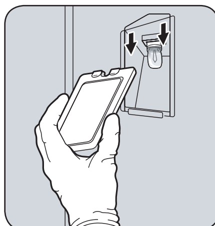
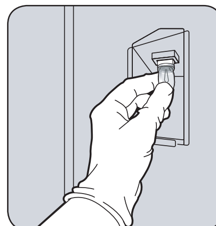


1. Odstraňte kryt otáčením proti směru hodinových ručiček a odstraňte kovovou objímku a prstenec. Podle potřeby vyměňte žárovku.
2. V případě potřeby vyčistěte skleněný kryt, kovovou objímku a prstenec.
3. Vložte kovovou objímku a prstenec do skleněného krytu.
4. Vložte skleněný kryt na zpět na místo, odkud jste ho odstranili v kroku 1, a otočením ve směru hodinových ručiček jej připevněte.

Světlo ve stěně trouby (v závislosti na modelu)

⚠ K výměně použijte žárovku 40 W / 220~240 V, žáruvzdornou do 300 °C.

1. Při odebírání skleněného krytu podržte dolní konec jednou rukou a zasuňte ostrý plochý nástroj, například kuchyňský nůž, mezi sklo a rám.
2. Odstraňte kryt a podle potřeby vyměňte žárovku.
3. Znovu připevněte skleněný kryt.

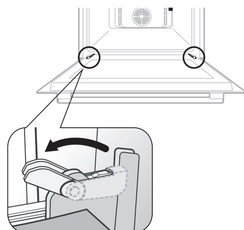




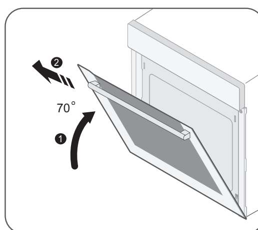

TIP: Při manipulaci s halogenovou žárovkou vždy používejte suchý hadřík, aby se pot z prstů nedostal na povrch žárovky. Zvýšíte tak při vyměňování životnost žárovky.

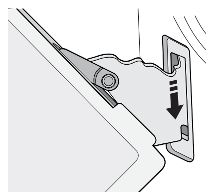
DEMONTÁŽ DVÍŘEK

Při běžném používání by se dvířka neměla demontovat, pokud je to však nutné, například z důvodu čištění, postupujte podle těchto pokynů.

⚠ **VÝSTRAHA:** Dvířka trouby jsou těžká.



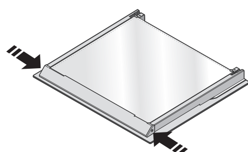


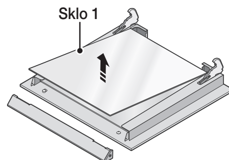


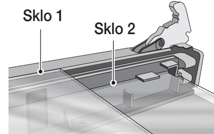
1. Otevřete dvířka a zcela odklopte zámky u obou závěsů.
2. Přivřete dvířka přibližně do úhlu 70°. Oběma rukama uchopte obě strany dvířek trouby a táhněte směrem nahoru, dokud je nevyjmete z obou závěsů.
3. Po vyčištění připevněte dvířka zopakováním kroků 1 a 2 v opačném pořadí. Sklopte zámky na obou závěsech.

VYJMUTÍ SKEL Z DVÍŘEK

Dvířka trouby jsou vybavena třemi vrstvami skla umístěnými proti sobě.
Tyto vrstvy lze vyjmout za účelem čištění.







1. Stiskněte obě tlačítka na levé a pravé straně dvířek.
2. Odstraňte kryt a vyjměte skla 1 a 2 z dvířek.
3. Po vyčištění skel dvířek vše znovu připevněte zopakováním kroků 1 a 2 v opačném pořadí. Zkontrolujte, že skla 1 a 2 jsou správně umístěna podle obrázku nahoře.

 **PŘIPOJENÍ:** Při sestavování skla 1 by se potištěný povrch skla 1 měl nacházet uvnitř mezi vrstvami skla.

prostředí

FUNKCE AUTOMATICKÉ ÚSPORY ENERGIE

- Pokud během nastavování nebo ve stavu dočasného zastavení nevyberete žádnou funkci, funkce se po 10 minutách zruší a zobrazí se hodiny.
- Světlo: Při vaření můžete rozsvítit nebo zhasnout světlo stisknutím tlačítka Světlo. Z důvodu úspory energie se světlo v troubě pár minut po spuštění programu vaření samo vypne.

TIPY, JAK ŠETŘIT ENERGII

- Během vaření musí dvířka trouby zůstat zavřená (kromě okamžiků, kdy pokrm obracíte). Během vaření se nesmí často otvírat dvířka trouby, jinak se sníží teplota trouby a příprava pokrmu se prodlouží a zvýší se spotřeba energie.
- Pokud je doba vaření delší než 30 minut, můžete troubu vypnout 5 až 10 minut před koncem vaření a uspořit tak energii. Zbytkové teplo bude na dovaření pokrmu stačit.
- Pokud po skončení přípravy jednoho pokrmu budete pokračovat přípravou dalšího pokrmu předtím, než trouba vychladne, ušetříte tím energii za rozehřátí trouby.



SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (ELEKTRICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

instalace

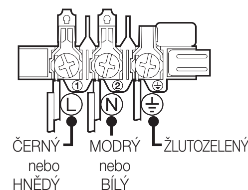
Bezpečnostní pokyny pro instalaci

Tuto troubu smí instalovat pouze odborný elektrikář. Instalující pracovník je zodpovědný za připojení spotřebiče ke zdroji napájení v souladu s příslušnými bezpečnostními předpisy.

- Při instalaci trouby se nedotýkejte součástí pod proudem.

Připojení k napájení

Pokud spotřebič není připojen do sítě pomocí zástrčky, musí být dodán vícepólový odpojovač (s minimálně 3 mm prostoru mezi kontakty), aby byly splněny bezpečnostní předpisy. Napájecí kabel (H05 RR-F nebo H05 VV-F, min. 1,5–2,5 mm^2) musí být dostatečně dlouhý pro připojení k troubě, i když troubu vytáhnete zcela ven z vestavné skříňky. Otevřete zadní kryt připojení pomocí šroubováku a před připojením elektrického přívodu k příslušným konektorům uvolněte šrouby svorky kabelu. Trouba je uzemněna přes svorku ⏚. Jako první musí být připojen zelenožlutý kabel uzemnění, který bude delší než ostatní kabely. Je-li trouba připojena k síti pomocí zástrčky, musí tato zástrčka zůstat přístupná i po instalaci trouby. Společnost Samsung nepřebírá žádnou zodpovědnost za nehody zapříčiněné chybějícím nebo vadným uzemněním.

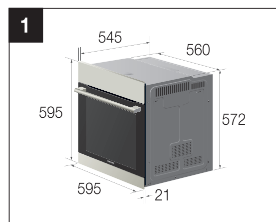


VÝSTRAHA: Dbejte na to, aby se připojovací kabel během instalace někde neskřípl nebo aby se nedostal do kontaktu s horkými částmi trouby.

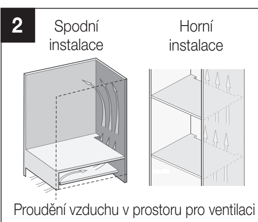
Instalace do skříňky

U vestavné skříňky pro instalaci trouby by měly plastové a lepené povrchy být schopny odolávat teplotám do 90 °C na vnitřní straně a do 75 °C na venkovní straně. Společnost Samsung nepřebírá žádnou zodpovědnost za poškození plastových nebo lepených částí skříněk vlivem tepla.

1



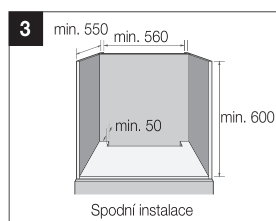
2



Proudění vzduchu v prostoru pro ventilaci

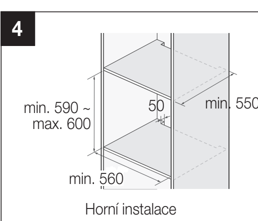
Ve spodní části skříňky, do které se bude trouba instalovat, je potřeba vytvořit prostor pro ventilaci. Pro účely ventilace je potřeba přibližně 50 mm mezera mezi spodní policí a nosnou stěnou. Pokud se trouba instaluje pod varnou desku, je potřeba dodržet instalační pokyny varné desky.

3



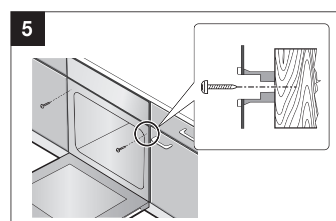
Spodní instalace

4



Horní instalace

5



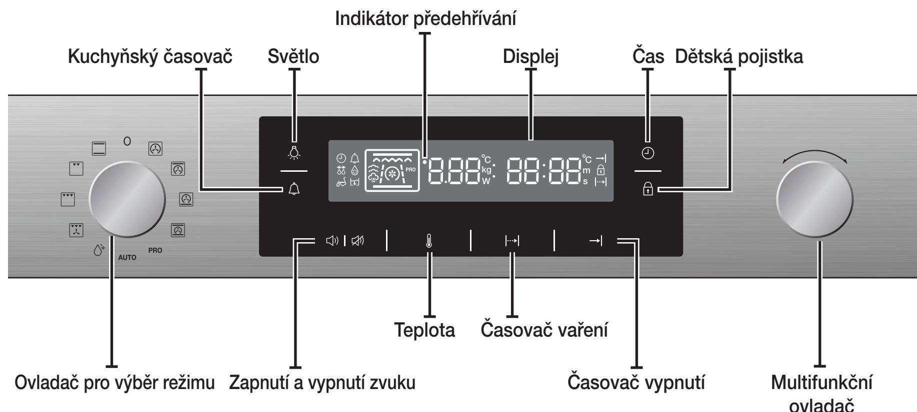
Celý spotřebič zasuňte do skříňky a pevně ho na obou stranách připevněte 2 šrouby. Mezi spotřebičem a přilehlou skříňkou by měla zůstat mezera alespoň 5 mm.

Po instalaci odstraňte ochrannou fólii, pásku, papír a příslušenství z dvířek a vnitřní části trouby. Před odinstalováním trouby ze skříně odpojte napájení a uvolněte dva šrouby po stranách trouby.

VÝSTRAHA: Ve vestavné skříni musí být vytvořen minimální předepsaný prostor pro ventilaci (viz obrázek). Tento otvor nesmí být ničím zakrytý, protože musí zajišťovat proudění vzduchu.

Prvky v přední části trouby, např. dvířka, se mohou u jednotlivých modelů lišit. Rozměry trouby uvedené na obrázku jsou ale u všech modelů stejné.

ovládací prvky trouby





Provedení předního panelu

Přední panel je dostupný v různých provedeních, materiálech a barvách, včetně nerezové oceli, bílé, černé, béžové a skla. Z důvodů zvýšení kvality se vzhled může změnit.

příslušenství

Vaše nová trouba Samsung je dodávána s mnoha různými příslušenstvími, která vám výrazně usnadní přípravu různých jídel. Následuje přehled příslušenství, které může být u jednotlivých modelů zastoupeno různě.

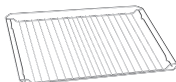


VÝSTRAHA

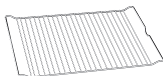
- Příslušenství je potřeba zasunout do správné zásuvné pozice v troubě. Mezi plechy a dnem trouby musí být nejméně 2 cm volného místa, v opačném případě může dojít k poškození smaltovaného povrchu.
- Při vyjímání pokrmů nebo příslušenství z trouby buďte velmi opatrní. Horká jídla, příslušenství a povrchy mohou způsobit popálení.



Příslušenství se může vysokým zahřátím deformovat. Po vychladnutí se deformace ztratí, aniž by ovlivnila funkci.



Drátěný rošt
Rošt slouží ke grilování a opékání pokrmů. Lze používat společně s hrnci a dalšími pečicími nádobami. Rošt vkládejte nahoru ohnutou stranou dozadu, aby byla zajištěna podpora při vaření velkých porcí.



Roštová vložka (v závislosti na modelu)
Roštová vložka pro plechy slouží ke grilování a opékání pokrmů. Lze použít v kombinaci s nádobou zabraňující tekutinám v odkapávání na dno trouby.



Pečicí plech (v závislosti na modelu)
Pečicí plech s hloubkou 20 mm lze použít k přípravě koláčů, sušenek a dalšího pečiva. Plech by měl směřovat šikmou hranou ven.



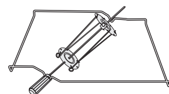
Univerzální plech (v závislosti na modelu)
Univerzální plech s hloubkou 30 mm lze použít k přípravě koláčů, sušenek a dalšího pečiva. Hodí se také na pečení masa. Lze použít v kombinaci s roštovou vložkou, aby se zabránilo odkapávání šťáv na dno trouby. Plech by měl směřovat šikmou hranou ven.



Hluboký plech (v závislosti na modelu)
Hluboký plech s hloubkou 50 mm se hodí na pečení masa. Lze použít v kombinaci s roštovou vložkou, aby se zabránilo odkapávání šťáv na dno trouby. Plech by měl směřovat šikmou hranou ven.



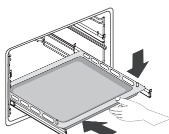
Jehla na ražniči (v závislosti na modelu)
Jehlu na ražniči lze použít pro grilování drůbeže, například kuřat. Jehlu na ražniči lze používat pouze v jednoduchém režimu v zásuvné výšce 3, protože se musí připojit do adaptéru na zadní stěně. Během přípravy odstraňte plastové držadlo.



Jehla na ražniči a šašlik (v závislosti na modelu)
Použití:

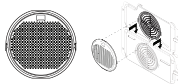
- Do zásuvné výšky 1 dejte plech (bez nožiček) pro zachycení šťávy odkapávající při přípravě, případně ho položte na dno, pokud je opékaný kus masa příliš velký.
- Nasaďte jednu z vidlic na jehlu. Maso, které chcete opékat, nabodněte na jehlu.
- Kolem okraje plechu můžete rozložit předvařené brambory a zeleninu, aby se opékaly současně s masem.
- Vložte kolébkový držák na prostřední polici a umístěte tak, aby konec ve tvaru „v“ směřoval dopředu.
- Pro usnadnění vkládání jehly lze na její tupý konec přišroubovat úchyt.
- Položte jehlu do kolébkového držáku ostrým koncem dozadu a jemně zatlačte, dokud špička jehly nezapadne do otočného mechanismu na zadní stěně trouby. Tupý konec jehly musí být opřen ve tvaru „v“. (Jehla má dva háčky, které by měly být umístěny co nejblíže dvířkům trouby, aby se jehla nepřeklápěla. Tyto háčky slouží také jako držáky pro úchyt.)
- Před vařením odšroubujte držadlo. Po dokončení přípravy úchyt znovu našroubujte, abyste mohli jehlu snadněji vyjmout z kolébkového držáku.


Příslušenství k jehle je určeno pro použití s pokrmy do hmotnosti 1,5 kg.



Výsuvné kolejničky (v závislosti na modelu)

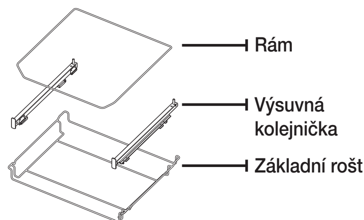
- Před vložením roštu nebo plechu nejprve vysuňte kolejničky v příslušné úrovni.
- Umístěte rošt nebo plech na kolejničky, které pak celé zasunete zpět do trouby. Dvířka trouby zavřete až potom, co jsou výsuvné kolejničky zasunuty do trouby.



Tukový filtr (v závislosti na modelu)
Tukový filtr, který je instalovaný na zadní straně trouby, chrání ventilátor, oválné topné těleso a troubu od nečistot, a to zejména potřísnění omastkem. Tukový filtr se doporučuje používat při přípravě masa. Při pečení pečiva a cukroví filtr vždy vyjměte! Pokud by filtr zůstal při pečení pečiva nebo cukroví zasunut, hrozí, že pokrm nebude dostatečně upečen.

výsuvný rošt

CO JE SOUČÁSTÍ VÝSUVNÉHO ROŠTU

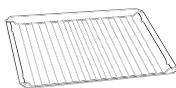


Výsuvný rošt

Výsuvný rošt umožňuje snazší vkládání a vyjímání pokrmů, zejména když jsou horké a těžké.

- Pro vložení drátěného roštu nebo plechu je možné použít výsuvný rošt v jakékoli zásuvné výšce.
- Umístěte drátěný rošt nebo plech na výsuvný rošt, který pak celý zasuňte zpět do trouby. Zavřete dvířka trouby.

Drátěný rošt a pečicí plech pro výsuvný rošt





Toto příslušenství je určeno pouze pro výsuvný rošt. Výsuvný rošt s tímto příslušenstvím může při vaření nahradit plech a drátěný rošt.

SESTAVENÍ VÝSUVNÉHO ROŠTU

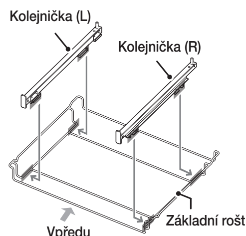
Příprava

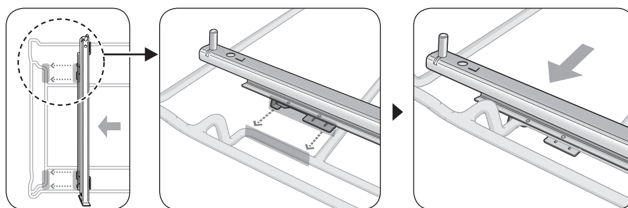
Před sestavením výsuvného roštu zkontrolujte pozici každého dílu.
Zvlášť dbejte na značky „L“ (levá) a „R“ (pravá) na výsuvných kolejničkách.

Vzadu Vpředu	Vzadu Vpředu Kolejnička (L) Kolejnička (R)	Vzadu Vpředu
Základní rošt (1x)	Výsuvná kolejnička L (1x), R (1x)	Rám (1x)

Krok 1

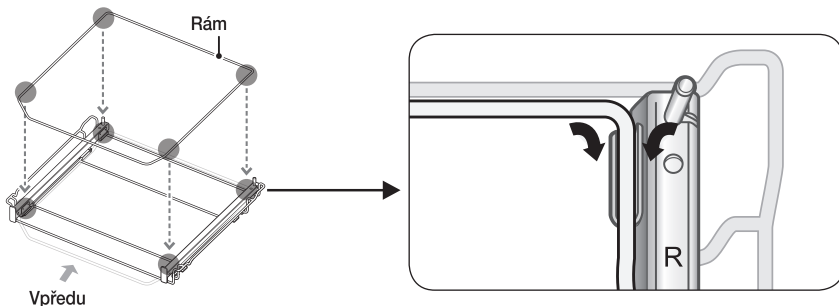
Zatlačte levou kolejničku, dokud kolejnička a základní rošt nebudou pevně spojeny.
Stejným způsobem připojte přední konec výsuvné kolejničky (L) a výsuvné kolejničky (R).



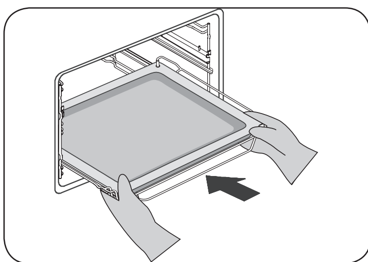


Krok 2

Všimněte si čtyř bodů na prvním obrázku níže.
Zatlačte rám, dokud nebude pevně spojen s výsuvnými kolejničkami, a ověřte, že je ve všech čtyřech bodech spojení úplné.



VLOŽENÍ VÝSUVNÉHO ROŠTU

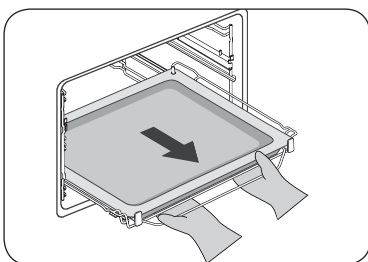


Opatrně vsouvejte výsuvný rošt do trouby, dokud nedosáhne zadní stěny.
Výsuvný rošt má 2 výsuvné kolejničky, které umožňují vytáhnout rošt ven z trouby, aniž by se dotýkal stěn trouby.



Při používání výsuvného roštu dbejte na to, abyste s ním pohybovali pouze držením za rám.
Pokud uchopíte základní rošt, celý výsuvný rošt bude odpojen.

VYJMUTÍ VÝSUVNÉHO ROŠTU



Uchopte jak základní rošt, tak rám, a vytažením vyjměte výsuvný rošt.



VÝSTRAHA
Při vyjímání výsuvného roštu z trouby buďte velmi opatrní. Horká jídla, příslušenství a povrchy mohou způsobit popálení.

počáteční čištění

Před prvním použitím trouby je potřeba provést počáteční čištění, aby se odstranil zápach nové trouby.

1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Spusťte troubu na jednu hodinu na 200 °C v horkovzdušném nebo na 200 °C v běžném režimu. Tím se uvnitř trouby spálí veškerá rezidua látek z výroby.
3. Po hodině troubu vypněte otočením ovladače pro výběr režimu do polohy vypnuto.



Před prvním použitím důkladně očistěte příslušenství horkou vodou, saponátem a čistým měkkým hadříkem.

používání trouby

K ovládání vaší nové trouby slouží následující základní funkce.



KROK 1. VÝBĚR REŽIMU VAŘENÍ

Ovladačem pro výběr režimu vyberte režim vaření.

KROK 2. NASTAVENÍ TEPLOTY

Teplotu lze nastavit až po výběru funkce vaření.

Každá funkce vaření má vlastní rozsah teplot. Přehled funkcí vaření najdete ve vlastní kapitole.

1. Stiskněte tlačítko 🌡 a začne blikat údaj teploty.
2. Otáčením multifunkčního ovladače nastavte požadovanou teplotu.
3. Stisknutím tlačítka 🌡 dokončíte nastavení teploty.



Během vaření můžete nastavenou teplotu stejným způsobem změnit.

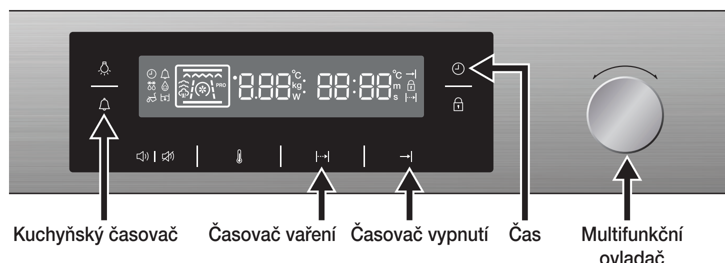
AUTOMATICKÉ RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ

Mezi funkce vaření, které trouba nabízí, patří rychlé předehřátí.

Tento režim je na displeji indikován vedle nastavení teploty.

Ve fázi předehřívání se zapínají různá topná tělesa, aby se trouba co nejrychleji zahřála. Pokud změníte teplotu na vyšší, trouba automaticky změní cílovou teplotu a spustí režim automatického předehřívání. Po dosažení zvolené teploty se přestane zobrazovat indikátor předehřívání a zazní signál, který vás upozorňuje, že máte do trouby vložit pokrm.

nastavení času



NASTAVENÍ ČASU

Při prvním použití trouby nebo po výpadku proudu je potřeba nastavit čas.

1. Stiskněte tlačítko ⏲ a začne blikat údaj hodin.
2. Otáčením multifunkčního ovladače nastavte hodinu.
3. Stiskněte tlačítko ⏲ a začne blikat údaj minut.
4. Otáčením multifunkčního ovladače nastavte minuty.
5. Dalším stisknutím tlačítka ⏲ nastavíte aktuální čas.



Nastavení času můžete uvedeným způsobem kdykoli změnit.

Během vaření si stisknutím tlačítka ⏲ zobrazíte aktuální čas.

NASTAVENÍ ČASOVAČE VAŘENÍ

Po nastavení funkce vaření vyberte čas vaření.
Po uplynutí doby vaření se topná tělesa automaticky vypnou.

1. Stiskněte tlačítko |···▸|. Na displeji začne blikat doba vaření.
2. Otáčením multifunkčního ovladače nastavte požadovanou dobu vaření.
3. Znovu stiskněte tlačítko |···▸|.



Dobu vaření můžete uvedeným způsobem kdykoli změnit. Po uplynutí nastavené doby na displeji začne blikat údaj „0:00“ a zazní signál. Můžete nastavit novou dobu vaření nebo nechat troubu vypnout.

Pokud chcete časovač vaření zrušit, stiskněte tlačítko |···▸| a nastavte dobu vaření na nulu.

NASTAVENÍ ČASU VYPNUTÍ

Po nastavení funkce vaření nastavte dobu konce vaření.
Po uplynutí doby vaření se topná tělesa automaticky vypnou.

1. Stiskněte tlačítko →|. Na displeji začne blikat čas vypnutí.
2. Otáčením multifunkčního ovladače nastavte požadovaný čas vypnutí.
3. Znovu stiskněte tlačítko →|.



Výše uvedeným způsobem můžete čas vypnutí kdykoli změnit. Po vypršení nastaveného času začne na displeji blikat údaj „0:00“ a zazní signál.

Pokud chcete časovač vypnutí zrušit, stiskněte tlačítko →| a jako čas vypnutí nastavte aktuální čas.

NASTAVENÍ ODLOŽENÉHO SPUŠTĚNÍ

Pokud dojde k zadání doby vaření poté, co byl již nastaven čas vypnutí, trouba automaticky spustí a ukončí provoz v zadaný čas.



VÝSTRAHA

- Pokud používáte funkci odloženého spuštění, nenechávejte pokrm příliš dlouho v troubě, aby se nezačal kazit.
- Protože funkce odloženého spuštění neobsahuje předehřev, může být výsledek trochu odlišný od normálního vaření s předehřevem.

1. Stiskněte tlačítko →|. Na displeji začne blikat čas vypnutí.
2. Otáčením multifunkčního ovladače nastavte čas vypnutí.
3. Stiskněte tlačítko |··→|. Na displeji začne blikat doba vaření.
4. Otáčením multifunkčního ovladače nastavte dobu vaření.
5. Trouba automaticky vypočítá čas, kdy se má spustit, a do té doby bude čekat.



Odložené spuštění nelze nastavit pro režim dvou jídel.
Dobu vaření, čas vypnutí a odložené spuštění lze nastavit až po nastavení funkce vaření.

NASTAVENÍ KUCHYŇSKÉHO ČASOVAČE

Tento samostatný časovač, který nemá vliv na funkci trouby, dobu vaření a čas vypnutí, si můžete nastavit podle sebe. Kuchyňský časovač má vlastní signál, kterým ho rozpoznáte od ostatních funkcí.

1. Stiskněte tlačítko 🔔 a začne blikat údaj kuchyňského časovače.
2. Otáčením multifunkčního ovladače nastavte požadovanou dobu.
3. Znovu stiskněte tlačítko 🔔.



Pokud chcete kuchyňský časovač zrušit, na dvě sekundy podržte tlačítko 🔔.
Výše uvedeným způsobem můžete nastavení kuchyňského časovače kdykoli změnit.
Po vypršení nastaveného času začne na displeji blikat údaj „0:00“ a zazní signál.

další nastavení

ZVUKOVÝ SIGNÁL



Chcete-li aktivovat nebo deaktivovat zvukový signál, na 3 sekundy podržte tlačítko 🔊 | 🔇.

SVĚTLO



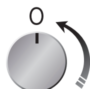
Zapnete nebo vypnete stisknutím tlačítka 💡.
Z důvodu úspory energie se světlo v troubě pár minut po spuštění vaření samo vypne.

DĚTSKÁ POJISTKA



Chcete-li aktivovat nebo deaktivovat funkci dětské pojistky, na 3 sekundy podržte tlačítko 🔒.
Když je dětská pojistka aktivní, na displeji se zobrazuje ikona 🔒. Dětskou pojistku můžete zapnout i během vaření. Dětská pojistka zablokuje všechna tlačítka a multifunkční ovladač. Jediná povolená funkce bude vypnutí otočením ovladače pro výběr režimu do polohy vypnuto.

VYPNUTÍ



Při vypnutí trouby se vypnou všechna topná tělesa.
Po vypnutí zůstane z bezpečnostních důvodů ještě chvíli spuštěný chladicí ventilátor.

funkce vaření

Tato trouba nabízí následující funkce.

Symbol	Funkce Rozsah teplot	Použití
	Běžný režim 40 až 250 °C	Teplo je vyzařováno horním a dolním topným systémem. Tento režim je určen pro standardní pečení a opékání téměř všech typů pokrmů. Doporučená teplota: 200 °C
	Horkovzdušný režim 40 až 250 °C	Teplo generované horkým vzduchem je v troubě rovnoměrně rozptylováno pomocí ventilátorů. Tento režim je určen pro zmrazená jídla a na pečení. Doporučená teplota: 170 °C
	Horkovzdušný režim + ohřev shora 40 až 250 °C	Teplo generované horním topným systémem a horký vzduch jsou rovnoměrně rozptylovány pomocí ventilátorů. Tato funkce pečení umožňuje připravovat maso nebo lasagne s křupavou kůrkou. Doporučená teplota: 190 °C
	Horkovzdušný režim + ohřev zdola 40 až 250 °C	Teplo generované dolním topným systémem a horký vzduch jsou rovnoměrně rozptylovány pomocí ventilátorů. Tento režim je určen pro přípravu pizzy, chleba a koláčů. Doporučená teplota: 190 °C
	Velký gril 40 až 270 °C	Teplo je vyzařováno z velkoplošného grilu. Tato funkce slouží k opékaní shora pro věci jak maso, lasagne a zapékané pokrmy. Doporučená teplota: 240 °C
	Úsporný gril 40 až 270 °C	Teplo je vyzařováno z maloplošného grilu. Tento režim je vhodné použít pro menší jídla vyžadující méně tepla, například ryby a plněné bagety. Doporučená teplota: 240 °C
	Grilování s ventilátorem 40 až 270 °C	Teplo generované dvěma topnými tělesy v horní části je distribuováno ventilátorem. Tento režim je možné použít při grilování masa a ryb. Doporučená teplota: 240 °C
	Intenzivní ohřev 40 až 250 °C	Tento režim střídavě aktivuje všechna topná tělesa, jako je horní, spodní a horkovzdušný ventilátor. Teplo je distribuováno rovnoměrně do celé trouby. Tento režim je vhodný pro objemné pokrmy vyžadující horkovzdušnou přípravu, například zapékané mísy nebo koláče. Doporučená teplota: 170 °C
PRO	Pečení Pro 40 až 150 °C	Tento režim zahrnuje automatický cyklus předehřátí do teploty 220 °C. V procesu prudkého pečení masa se aktivuje horní topné těleso a horkovzdušný ventilátor. Po této fázi přechází vaření do mírného režimu na nízké přednastavené teplotě. V tomto cyklu se aktivuje horní a dolní topné těleso. Tento režim je vhodný pro pečení masa, drůbeže a ryb. Doporučená teplota: 100 °C Začněte vaření bez předehřívání.

pokyny pro přípravu pokrmů



INFORMACE

- Troubu doporučujeme předehřát ve všech režimech vaření kromě výjimek zmíněných v pokynech pro přípravu pokrmů.
- Při používání úsporného grilu umístěte pokrm do středu příslušenství.



VÝSTRAHA PŘED AKRYLAMIDEM

- Po požití pečeného nebo smaženého jídla hrozí zdravotní problémy způsobené akrylamidem. Akrylamid se tvoří při zahřívání zejména u potravin obsahujících škrob, jako jsou bramborové lupínky, hranolky a chleba. Proto se doporučuje pokrmy připravovat při nízkých teplotách a nenechat je přitom příliš ztmavnout.

DRŮBEŽ (KUŘE/KACHNA)

Pokrm	Režim		Zásuvná výška	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min)
Celé kuře (800 - 1300 g)	Horkovzdušný režim + ohřev shora		2	Univerzální (hluboký) plech s roštovou vložkou	190-220	45-65
Kuřecí kousky (500 - 1000 g)	Horkovzdušný režim + ohřev shora		4	Univerzální (hluboký) plech s roštovou vložkou	200-220	25-35
Kachní prsa (300 - 500 g)	Horkovzdušný režim + ohřev shora		4	Univerzální (hluboký) plech s roštovou vložkou; přidejte 1 šálek vody	180-200	25-35

MASO (HOVĚZÍ/VEPŘOVÉ/JEHNĚČÍ)

Pokrm	Režim		Zásuvná výška	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min)
Hovězí steaky (400 - 800 g)	Velký gril		4	Univerzální (hluboký) plech s roštovou vložkou	240	1. strana: 8-10 2. strana: 5-7
Hovězí pečeně (800 - 1200 g)	Horkovzdušný režim + ohřev shora		2	Univerzální (hluboký) plech s roštovou vložkou; přidejte 1 šálek vody	200-220	45-60
Vepřové s kostí (1000 g)	Horkovzdušný režim + ohřev shora		3	Univerzální (hluboký) plech s roštovou vložkou	180-200	50-65
Skopové žebírko (350 - 700 g)	Horkovzdušný režim		3	Univerzální (hluboký) plech s roštovou vložkou	190-200	40-50

RYBY

Pokrm	Režim		Zásuvná výška	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min)
Pečené ryby (500 - 1000 g) Používejte žáruvzdorné nádobí	Horkovzdušný režim + ohřev shora		2	Drátěný rošt	180-200	30-40
Celé ryby (300 - 1000 g)	Běžný režim		3	Univerzální (hluboký) plech s roštovou vložkou	240	15-20
Rybí filety (500 - 1000 g)	Běžný režim		3	Pečicí (univerzální) plech	200	13-20

NÁDOBÍ

Pokrm	Režim		Zásuvná výška	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min)
Cannelloni / lasagne (250 - 500 g) Používejte žáruvzdorné nádobí	Horkovzdušný režim + ohřev zdola		3	Drátěný rošt	180	22-30
Domácí pizza (500 - 1000 g)	Horkovzdušný režim + ohřev zdola		2	Pečicí (univerzální) plech	200-220	15-25
Pečené brambory (500 - 1000 g)	Běžný režim		3	Pečicí (univerzální) plech	180-200	30-45

GRIL

Pokrm	Režim		Zásuvná výška	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min)
Párky (silné) 5 - 10 ks	Velký gril		4	Univerzální (hluboký) plech s roštovou vložkou	220	1. strana: 5-8 2. strana: 5-8
Toasty 5 - 10 ks	Velký gril		5	Drátěný rošt	240	1. strana: 1-2 2. strana: 1-2
Toasty se sýrem 4 - 6 ks	Velký gril		4	Pečicí (univerzální) plech s roštovou vložkou	200	4-8

PEČENÉ POKRMY

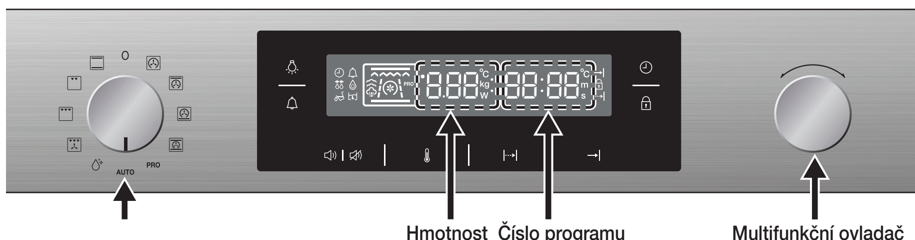
Pokrm	Režim		Zásuvná výška	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min)
Piškotový dort (250 - 500 g)	Běžný režim		2	Drátěný rošt	160-180	20-30
Bábovka (500 - 1000 g)	Běžný režim		2	Drátěný rošt	170-190	40-50
Kynutý koláč na plechu s ovocem a drobenkou (1000 - 1500 g)	Běžný režim		2	Pečicí (univerzální) plech	160-180	25-35
Muffiny (500 - 800 g)	Běžný režim		2	Drátěný rošt	190-200	25-30
Čerstvý croissant (200 - 400 g) (hotové těsto)	Horkovzdušný režim		3	Drátěný rošt	180-200	15-25
Mražené koláče z listového těsta s náplní (300 - 600 g) Není potřeba předehřívat	Horkovzdušný režim + ohřev zdola		3	Pečicí (univerzální) plech	180-200	20-25
Mražený jablkový koláč z kynutého těsta (350 - 700 g)	Horkovzdušný režim + ohřev zdola		3	Drátěný rošt	180-200	15-20
Koláče z kynutého těsta s náplní (600 - 1000 g)	Horkovzdušný režim + ohřev zdola		3	Pečicí (univerzální) plech	180-200	20-30
Domácí chléb (700 - 900 g)	Horkovzdušný režim + ohřev zdola		2	Drátěný rošt	170-180	45-55
Pečené banány (3 - 5 ks)	Horkovzdušný režim		3	Drátěný rošt	220-240	15-25
Pečená jablka 5 až 8 ks (každé 150 - 200 g)	Horkovzdušný režim		3	Drátěný rošt	200-220	15-25
Jablkový koláč s mandlemi (500 - 1000 g)	Horkovzdušný režim		2	Drátěný rošt	170-190	35-45
Kynutý jablkový moučník na plechu	Běžný režim		3	Pečicí (univerzální) plech	150-170	65-75
	Horkovzdušný režim		2		150-170	70-80
	Horkovzdušný režim		1 + 4	Pečicí (univerzální) plech + univerzální (hluboký) plech	150-170	75-85

HOTOVÝ MRAŽENÝ POKRM

Pokrm	Režim		Zásuvná výška	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min)
Mražená pizza (300 - 1000 g)	Horkovzdušný režim		2	Drátěný rošt	200-220	15-25
Mražené hranolky (300 - 700 g)	Horkovzdušný režim		2	Pečicí (univerzální) plech	180-200	20-30
Mražené krokety (500 - 1000 g)	Horkovzdušný režim		2	Pečicí (univerzální) plech	180-200	25-35
Mražený sýr camembert (2 - 4 ks po 75 g) Není potřeba předehřívat	Úsporný gril		3	Drátěný rošt	200	10-12
Mražené bagety s náplní (rajčata – mozzarella nebo šunka a sýr)	Úsporný gril		3	Pečicí (univerzální) plech s roštovou vložkou	200	15-20
Mražené rybí prsty (300 - 700 g) Není potřeba předehřívat	Úsporný gril		3	Pečicí (univerzální) plech s roštovou vložkou	200	15-25
Mražený rybí karbanátek (300 - 600 g) Není potřeba předehřívat	Úsporný gril		3	Pečicí (univerzální) plech	180-200	20-35
Mražené lasagne (500 - 1000 g)	Běžný režim		3	Drátěný rošt	180-200	40-50

automatické vaření

Funkce automatického vaření umožňuje vybrat požadovaný automatický program pro vaření, opékání a pečení.



1. Otočte ovladač pro výběr režimu na režim automatického vaření.
2. Pomocí multifunkčního ovladače vyberte požadovaný program a vyčkejte 4 až 5 sekund.
3. Pomocí multifunkčního ovladače vyberte hmotnost a vyčkejte 4 až 5 sekund.
4. Po uplynutí 4 až 5 sekund se program automatického vaření automaticky spustí.

PROGRAMY AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ

Následující tabulka obsahuje 25 automatických programů pro vaření, opékání a pečení.
Obsahuje množství, rozmezí hmotnosti a příslušná doporučení.
Režimy vaření a časy byly předem naprogramovány pro vaše pohodlí.
Tyto pokyny pro přípravu pokrmů slouží pouze jako doporučení. Pokrm vždy vkládejte do chladné trouby.

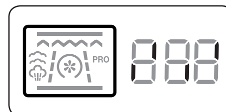
Č.	Pokrm	Hmotnost/ kg	Příslušenství	Zásuvná výška	Doporučení
A:01	**Mražená pizza**	1. 0,3 - 0,6 2. 0,7 - 1,0	Drátěný rošt	2	Položte mraženou pizzu do středu drátěného roštu. Doporučujeme nastavení 0,3 až 0,6 kg pro tenké pizzy a 0,7 až 1,0 kg pro pizzy se silnou vrstvou náplně.
A:02	**Mražené hranolky**	1. 0,3 - 0,5 2. 0,5 - 0,7	Pečicí plech	2	Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na plech. První nastavení je doporučeno pro tenké hranolky, druhé pro silné hranolky. Položte na pečicí papír. Po uplynutí 2/3 doby přípravy doporučujeme obrátit.
A:03	**Mražené krokety**	1. 0,3 - 0,6 2. 0,7 - 1,0	Pečicí plech	2	Rozprostřete mražené bramborové krokety na pečicí plech. Po uplynutí 2/3 doby přípravy doporučujeme obrátit.
A:04	**Domácí lasagne**	1. 0,3 - 0,5 2. 0,8 - 1,0	Drátěný rošt	3	Používejte žáruvzdorné nádobí. Položte chlazené nebo domácí lasagne do středu trouby na drátěný rošt.
A:05	**Hovězí steaky**	1. 0,3 - 0,6 2. 0,6 - 0,8	Drátěný rošt Univerzální plech	4 3	Položte 2 až 6 marinovaných hovězích steaků vedle sebe na drátěný rošt. První nastavení je určeno pro malé steaky, druhé pro silné steaky. Po zaznění zvukového signálu obraťte.

Č.	Pokrm	Hmotnost/ kg	Příslušenství	Zásuvná výška	Doporučení
A:06	**Hovězí pečeně**	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1 3. 1,2 - 1.4	Drátěný rošt Univerzální plech	2 1	Položte marinovanou hovězí pečeni na drátěný rošt. Do univerzálního plechu nalijte 1 šálek vody. Po zaznění zvukového signálu obraťte. Po upečení zabalte pečeni do alobalu a nechte 5 až 10 minut odstát.
A:07	**Vepřová pečeně**	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1	Drátěný rošt Univerzální plech	2 1	Položte marinovanou vepřovou pečeni na drátěný rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, pokrm otočte.
A:08	**Jehněčí žebírka**	1. 0,3 - 0,4 2. 0,5 - 0,6	Drátěný rošt Univerzální plech	4 3	Marinujte jehněčí žebírka. Položte jehněčí kotlety na drátěný rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, pokrm otočte. První nastavení je určeno pro malé kousky, druhé nastavení pro větší kousky.
A:09	**Kuřecí kousky**	1. 0,5 - 0,7 2. 1,0 - 1,2	Drátěný rošt Univerzální plech	4 3	Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte kuřecí kousky vedle sebe na drátěný rošt.
A:10	**Pečené kuře**	1. 0,8 - 1,0 2. 1,1 - 1.3	Drátěný rošt Univerzální plech	2 1	Chlazené kuře potřete olejem a kořením a položte prsíčky dolů na drátěný rošt.
A:11	**Kachní prsa**	1. 0,3 - 0,5 2. 0,6 - 0,8	Drátěný rošt Univerzální plech	4 3	Připravte si kachní prsa a položte je na drátěný rošt tučnou stranou nahoru. První nastavení je pro jedny kachní prsa, druhé pro dvoje silná kachní prsa.
A:12	**Krocaní závitek**	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1	Drátěný rošt Univerzální plech	2 1	Položte krocaní závitek na drátěný rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, pokrm otočte.
A:13	**Ryba vařená v páře**	1. 0,2 - 0,4 2. 0,5 - 0,7 3. 0,8 - 1,0	Drátěný rošt	2	Vložte připravené čerstvé ryby (např. pstruh, treska, okoun) do skleněné varné nádoby s poklicí. Přidejte tekutinu, kterou podlijete pokrm (např. 3 až 4 lžíce citrónové šťávy, bílého vína nebo vody) a zakryjte poklicí. Nádobu umístěte na drátěný rošt. Pokud chcete křupavou kůrčičku, potřete kůži ryby olivovým olejem a nezakrývejte.
A:14	**Pečené ryby**	1. 0,5 - 0,7 2. 0,8 - 1,0	Drátěný rošt Univerzální plech	4 3	Položte celé ryby na drátěný rošt. První nastavení je určeno pro 2 ryby, druhé nastavení je pro 4 ryby. Program je vhodný pro celé ryby, jako je například pstruh, candát nebo pražma.
A:15	**Steaky z lososa**	1. 0,3 - 0,4 2. 0,7 - 0,8	Drátěný rošt Univerzální plech	4 3	Položte steaky z lososa na drátěný rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, pokrm otočte.
A:16	**Zapečené brambory**	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Pečicí plech	2	Opláchnuté brambory rozkrojte na poloviny. Potřete je olivovým olejem, posypte bylinkami a přidejte koření. Rozprostřete rovnoměrně na pečicí plech. První nastavení je určeno pro malé brambory (po 100 g), druhé nastavení pro velké brambory (po 200 g).

Č.	Pokrm	Hmotnost/kg	Příslušenství	Zásuvná výška	Doporučení
A:17	**Pečená zelenina**	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Univerzální plech	4	Vložte zeleninu, například plátky cukety, kousky papriky, plátky lilku, houby a cherry rajčátka na univerzální plech. Potřete směsí olivového oleje, bylinek a koření.
A:18	**Zapékaná zelenina**	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Drátěný rošt	2	Připravte si zeleninu na zapékání do oválné varné nádoby. Položte pokrm na drátěný rošt umístěný uprostřed trouby.
A:19	**Bábovka**	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8 3. 0,9 - 1,0	Drátěný rošt	2	Nalijte těsto do přiměřeně velké hluboké kruhové formy na bábovku vymazané máslem. Tento program je vhodný pro lité těsto, například na citrónový koláč, ořechový koláč a bábovku.
A:20	**Muffiny**	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8	Drátěný rošt	2	Vložte směs do máslem vymazané formy na pečení vhodné velikosti nebo plechu pro 12 muffinů. Formu postavte na rošt. Pro muffiny po 45 g se doporučuje rozsah hmotnosti 0,5 až 0,6 kg, pro středně velké muffiny po 65 g se doporučuje rozsah hmotnosti 0,7 až 0,8 kg.
A:21	**Bílý chleba**	1. 0,7 - 0,8	Drátěný rošt	2	Tento program je vhodný pro pečení směsí na chléb s 500 g pšeničné mouky. Řiďte se pokyny na obalu výrobku. Vložte kynuté těsto do čtyřhranné pečící formy. Horní část těsta potřete vodou. Po délce nařízněte nožem.
A:22	**Celozrnný chléb**	1. 0,7 - 0,8	Drátěný rošt	2	Tento program je vhodný pro pečení směsí na chléb s 500 g pšeničné a žitné mouky. Řiďte se pokyny na obalu výrobku. Vložte těsto s kváskem do vhodné čtyřhranné pečící formy. Horní část těsta potřete vodou. Po délce nařízněte nožem.
A:23	**Veky / Ciabatta**	1. 0,2 - 0,4 2. 0,6 - 0,8	Pečicí plech	3	První nastavení je vhodné pro těsto na menší kousky pečiva, například veky nebo čerstvé těsto na croissanty (4 až 8 ks). Nastavení 2 je vhodné pro těsto na domácí chléb nebo bagety ciabatta (2 až 6 ks). Položte na pečicí papír.
A:24	**Domácí pizza**	1. 0,2 - 0,6 2. 0,8 - 1,2	Pečicí plech	2	První nastavení je vhodné pro malé pizzy (7 až 9 ks). Nastavení 2 je vhodné pro jednu velkou okrouhlou nebo hranatou pizzu. Rozmezí hmotností zahrnují náplň, například omáčku, zeleninu, šunku a sýr. Pokud chcete silnou kůrku, doporučujeme na 5 minut předehřát troubu v režimu Horkovzdušný režim + ohřev zdola.
A:25	**Kynutí těsta**	1. 0,2 - 0,4 (těsto na pizzu) 2. 0,4 - 0,6 (kynuté těsto) 3. 0,6 - 0,8 (chlebové těsto)	Drátěný rošt	2	Rozsah 0,2 až 0,4 kg je určen pro kynutí těsta na pizzu, koláč nebo předkynutí těsta na chléb. Vložte do velké oválné mísy a zakryjte potravinovou fólií. Nastavení 0,4 až 0,6 kg je vhodné pro těsto na chléb, například kynuté nebo kváskové těsto. Nastavení 0,6 až 0,8 kg je určeno pro kváskové těsto. Ručně uhněťte těsto, vložte do formy a zakryjte potravinovou fólií.

čištění a údržba

PARNÍ ČIŠTĚNÍ (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)



Pokud je trouba zašpiněna, je potřeba ji vyčistit. K tomu můžete použít funkci pro parní čištění. Tato funkce umožňuje snadno vyčistit vnitřek trouby.

1. Před použitím funkce parního čištění z trouby vyjměte veškeré příslušenství.
2. Na dno trouby nalijte 400 ml vody a zavřete dvířka.
3. Ovladač pro výběr režimu nastavte na . Po vybrání funkce parního čištění se za několik sekund automaticky spustí parní čištění.
4. Jakmile začne blikat displej a zazní signál, je parní čištění dokončeno. Parní čištění dokončíte nastavením voliče do polohy „vypnuto“.
5. Vytřete vnitřek trouby měkkým čistým hadříkem a houbičkou vysušte zbylou vodu na dně trouby.



INFORMACE

- Pokud je vnitřek trouby horký, režim parního čištění nefunguje.
  Před použitím nechte troubu zchladnout.



VÝSTRAHA

- Dávejte pozor při otevírání dvířek před dokončením parního čištění; voda na dně je horká.
- Nikdy nenechávejte zbývající vodu ve troubě po delší dobu, například přes noc.
- Pokud je trouba velmi znečištěna, můžete postup zopakovat po jejím zchladnutí.
- Jestliže je trouba velmi znečištěna mastnotou, například po opékání či grilování, doporučujeme před aktivací funkce čištění trouby nalít na připečenou špínu čisticí prostředek.
- Po čištění nechejte dvířka trouby pootevřená, aby mohl vnitřní smaltovaný povrch důkladně vyschnout.

KATALYTICKÝ SMALTOVANÝ POVRCH (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

Odnímatelné díly jsou potaženy tmavě šedým katalytickým smaltem, který se může pokrývat olejem a tukem roznášenými cirkulujícím vzduchem během pečení v horkovzdušném režimu. Tyto usazeniny při teplotách nad 200 °C shoří.

1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Jakmile důkladně vyčistíte vnitřní povrch trouby, nechte troubu hodinu běžet v horkovzdušném režimu na 250 °C.



INFORMACE

- Díly s katalytickým povrchem mohou být v závislosti na modelu 1stranné nebo 3stranné.

RUČNÍ ČIŠTĚNÍ



VÝSTRAHA: Před čištěním se přesvědčte, že trouba a příslušenství jsou chladné.
Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ostré kartáče, drsné tkaniny, drátky, nože či jiné abrazivní materiály.

Vnitřek trouby

- K čištění vnitřních částí trouby použijte čistý hadřík a jemný čisticí prostředek nebo teplou mýdlovou vodu.
- Těsnění dvířek nečistěte ručně.
- Abyste zabránili poškození smaltovaných povrchů trouby, použijte pouze běžné prostředky na čištění trouby.
- K odstranění připečené špíny použijte speciální čistič na trouby.

Vnější části trouby

K čištění vnějších částí trouby použijte čistý hadřík a mírný čisticí prostředek nebo teplou mýdlovou vodu. Vysušte papírovou nebo látkovou utěrkou.
Okolo držadla a tlačítek se může usazovat zejména mastnota a špína, které se tvoří následkem horkého vzduchu vycházejícího z trouby. Po použití trouby proto tyto části vždy očistěte.

Příslušenství

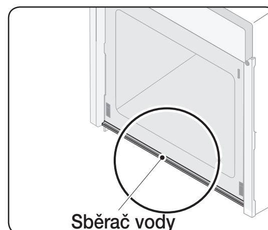
Příslušenství po každém použití umyjte a osušte utěrkou.
V případě potřeby je nechte asi 30 minut odmočit v teplé mýdlové vodě pro snazší čištění.

ČIŠTĚNÍ SBĚRAČE VODY (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

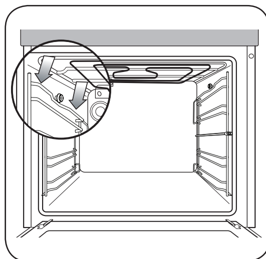
Sběrač vody shromažďuje nadměrnou vlhkost vznikající při provozu trouby. Ve sběrači vody se mohou akumulovat zbytky potravin.
Sběrač vody pravidelně čistěte, aby se předešlo poškození kuchyňské linky po vaření.

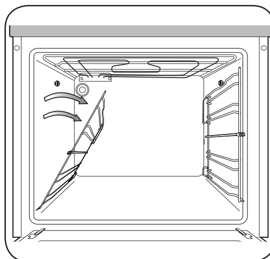


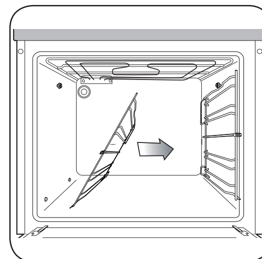
VÝSTRAHA: Pokud po vaření zjistíte únik vody ze sběrače vody, obraťte se na servisní středisko.



DEMONTÁŽ BOČNÍCH VODICÍCH LIŠT (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)





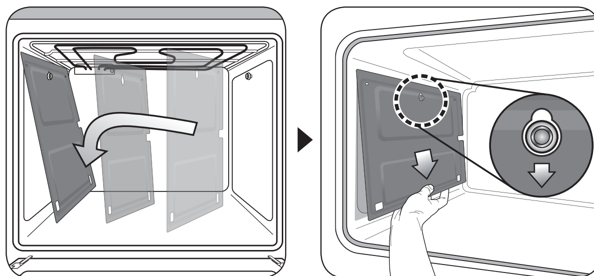


1. Zatlačte na prostředek horní části boční vodicí lišty.
2. Vytočte boční vodicí lištu asi o 45°.
3. Vytáhněte vodicí lištu ze dvou dolních otvorů. Připevněte zopakováním těchto kroků v opačném pořadí.

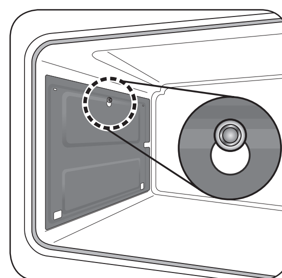
PŘIPEVNĚNÍ BOČNÍHO FILTRU (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

Při instalaci bočního filtru by měly být demontovány boční vodicí lišty. (Viz „DEMONTÁŽ BOČNÍCH VODICÍCH LIŠT“.)

1. Přiložte boční filtr k vnitřnímu bočnímu povrchu.
   Nastavte vnitřní šroub trouby na otvor bočního filtru a zatlačte boční filtr.

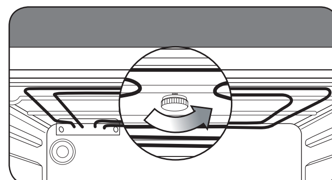


2. Zkontrolujte, že je boční filtr zavěšen, jako je vidět na obrázku. Stejným způsobem připevněte i druhou stranu. Při demontáži zopakujte tyto kroky v opačném pořadí.

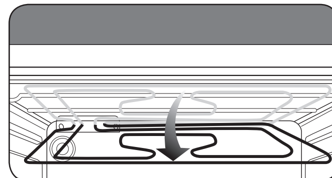


ČIŠTĚNÍ HORNÍ ČÁSTI TROUBY (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

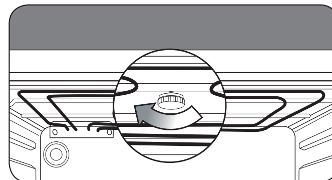
1. Kvůli vyčištění horní části trouby můžete odmontovat grilovací topné těleso.
   Demontujte kruhovou matici otáčením proti směru hodinových ručiček. Přitom přidržujte topné těleso.



2. Grilovací topné těleso se vyklopí přední částí směrem dolů. Nebude ho ale možné vyjmout z trouby. Nesnažte se topné těleso tlačit více dolů, jinak se může deformovat.



3. Po dokončení čištění zvedněte topné těleso do původní polohy a upevněte namontováním kruhové matice ve směru hodinových ručiček.



ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Jak postupovat, pokud se trouba nezahřívá?	• Trouba zřejmě není zapnuta. Zapněte troubu. • Zkontrolujte, zda jsou nastaveny správné hodnoty. • Mohlo dojít ke spálení bytové pojistky nebo k vypadnutí jističe okruhu. Vyměňte pojistky nebo znovu nastavte okruh. Pokud k těmto potížím dochází opakovaně, zavolejte kvalifikovaného elektrikáře.
Jak mám postupovat, pokud se trouba nezahřívá ani po nastavení funkce a teploty trouby?	• Při vaření v troubě nenechávejte dvířka trouby otevřená. • Pokud trouba nefunguje při zavřených dvířkách, může se jednat o problém s vnitřními elektrickými obvody. Zavolejte místní servisní středisko.
Jak postupovat, pokud se nerozsvítí světlo trouby?	• Světlo trouby pravděpodobně nefunguje. Vyměňte žárovku v troubě. • Pokud světlo trouby nefunguje ani po výměně žárovky, obraťte se na místní servisní středisko.
Co dělat, pokud ventilátor trouby běží i po jejím vypnutí?	• Po používání zůstane ventilátor trouby spuštěn na ochranu před žárem, dokud trouba nevychladne. Pokud ventilátor běží i po vychladnutí trouby, obraťte se na místní servisní středisko.
Jak postupovat, pokud nefungují tlačítka?	• Ujistěte se, že není zapnuta funkce dětské pojistky. Pokud není zapnuta funkce dětské pojistky, obraťte se na místní servisní středisko.

INFORMAČNÍ KÓDY

Ne všechny informační kódy nutně znamenají poruchu trouby. Nejprve vyzkoušejte následující řešení. Pokud se informační kódy stále zobrazují, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.

KÓD	PROBLÉM	ŘEŠENÍ
S-01	**Bezpečnostní vypnutí** Trouba byla v provozu při nastavené teplotě příliš dlouho. • 105 °C a méně — po dobu 16 hodin • 105 °C až 240 °C — po dobu 8 hodin • 245 °C až maximální teplota — po dobu 4 hodin	Vypněte troubu a vyjměte potraviny. Protože se nejedná o poruchu trouby, po vypnutí můžete troubu zase používat.
SE	**Chyba tlačítka** Dochází k tomu, pokud je tlačítko stisknuto a drženo delší dobu.	Vyčistěte tlačítka a ujistěte se, že povrch a okolí tlačítek jsou suché. Vypněte troubu a znovu použijte požadovanou funkci. Pokud se problém bude opakovat, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.
E-**[1]	**Chyba bezpečnosti** Chyba trouby může snížit výkon a způsobit bezpečnostní potíže.	Okamžitě troubu přestaňte používat a vypněte ji. Obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.

1) ** platí pro všechna čísla.

testovací pokrmy

Podle normy EN 60350

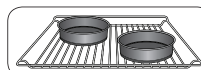
1. Pečení

Doporučení pro pečení platí pro předehřátou troubu.

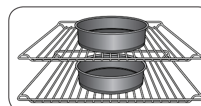
Plech by měl být vždy orientován šikmou hranou ven.

Typ pokrmu	Příslušenství	Zásuvná výška	Režim vaření		Teplota (°C)	Doba (min)
Linecké těsto	Pečicí plech	3	Běžný režim		160	20-30
		2	Horkovzdušný režim		150	25-35
	Pečicí plech + univerzální plech	1 + 4	Horkovzdušný režim		150	25-35
Malé koláčky	Pečicí plech	3	Běžný režim		160	15-25
		2	Horkovzdušný režim		150	25-35
	Pečicí plech + univerzální plech	1 + 4	Horkovzdušný režim		150	30-40
Piškotový moučník bez tuku	Rozevírací forma na pečení (tmavý povrch, ø 26 cm) na drátěném roštu	2	Běžný režim		160	25-35
		2	Horkovzdušný režim		160	35-45
Jablkový koláč	Drátěný rošt + 2 formy na pečení * (tmavý povrch, ø 20 cm)	1 - zasunuto šikmo	Běžný režim		180	70-90
	Pečicí (univerzální) plech + drátěný rošt + 2 formy na pečení ** (tmavý povrch, ø 20 cm)	1 + 3	Horkovzdušný režim		180	80-100

* Na rošt se umístí dva moučníky – jeden do zadní levé části a jeden do přední pravé části.



** Na rošt se umístí dva moučníky – doprostřed nad sebe.



2. Grilování

Předehřejte prázdnou troubu na 5 minut pomocí funkce Velký gril.

V případě hovězích hamburgerů se doporučuje předehřát troubu na 15 minut.

Typ pokrmu	Příslušenství	Zásuvná výška	Režim vaření		Teplota (°C)	Doba vaření (min)
Toasty z bílého chleba	Drátěný rošt	5	Velký gril		270	1. 1-2 2. 1–1½
Hamburgery z hovězího masa (12 ks)	Roštová vložka + univerzální plech (na odkapávání)	4	Velký gril		270	1. 14–16 2. 5–7



DOTAZY NEBO POZNÁMKY

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DG68-00591E-00



NV70*33 Series
NV66*33 Series

Built-in Oven

user & installation manual



This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.



contents

using this manual

Thank you for choosing SAMSUNG Built - In Oven.

This User Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in the text of this User Manual:

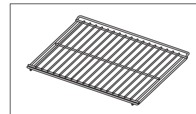
	
WARNING or CAUTION	**NOTE or INFORMATION**

safety instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

⚠ WARNING
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorized service agent. (Fixed wiring type model only)
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (Power cord type model only)
This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

The method of fixing is not to depend on the use of adhesives since they are not considered to be a reliable fixing means.
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
⚠ **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
If this appliance has steam or self cleaning function, excess spillage and all utensils must be removed before using the cleaning or self cleaning options.
If this appliance has self cleaning functions, during self cleaning the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (Cleaning function model only)
Only use the temperature probe recommended for this oven. (Temperature sensing probe model only)
A steam cleaner is not to be used.
⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in the glass shattering.
⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

The temperature of external surfaces may be high when the appliance is operating.
The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
Please put the bent up frame side to the back, in order to support the rest position when cooking large loads. (Depending on model) 

⚠ CAUTION
If the oven has been damaged in transport, do not connect it.
This appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.
In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.
Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service Centre or your dealer.
Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.
The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.
The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.
Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.
If this appliance has a steam cooking function, do not operate this appliance when the water supply cartridge is damaged. (Steam function model only)
When the cartridge is cracked or broken, do not use it and contact your nearest service center. (Steam function model only)
This oven has been designed only for the cooking of household foods.
During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.
Never store flammable materials in the oven.
The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.
When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.
When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the vapor can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.
Frozen foods such as pizzas should be cooked on the big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.
Do not pour water into the bottom of the oven when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.
The oven door must be closed during cooking.
Do not line the bottom of the oven with aluminum foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminum foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.
Fruit juices will leave stains, which can become permanent on the enamel surfaces of the oven. When cooking very moist cakes, use the deep pan.
Do not rest bake ware on the open oven door.
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.
Do not step, lean, sit or place heavy items on the door.
Do not open the door with unnecessarily strong force.
⚠ **WARNING:** Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.
⚠ **WARNING:** Do not leave the door open while oven is cooking.

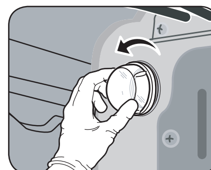
BULB EXCHANGE

⚠ WARNING

- Before replacing any of the oven bulbs, switch oven off and disconnect the oven from the mains.
- Bulbs can be purchased from the SAMSUNG Service Centre.

Rear oven light

⚠ Use a lamp with a 25-40 watt/220~240 V, 300 °C heat-resistant oven light for replacement.

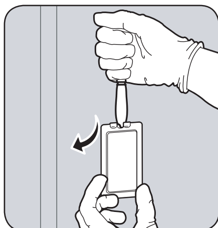


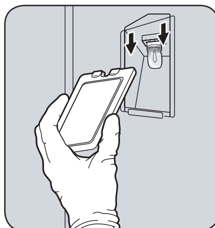
1. Remove cap by turning anti-clockwise and remove the metal ring and sheet ring. If necessary, replace the oven light.
2. Clean the glass cap, the metal ring and the sheet ring if necessary.
3. Fit the metal and the sheet ring to the glass cap.
4. Replace glass cap where you have removed it in step 1 and turn it clockwise to keep it in place.

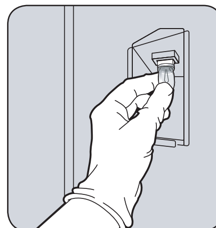
Side oven light (Depending on model)

⚠ Use a lamp with a 40 watt/220~240 V, 300 °C heat-resistant oven light for replacement.

1. To remove the glass cover, hold the lower end with one hand, insert a flat sharp implement such as a table knife between the glass and the frame.
2. Pop out the cover and if necessary, replace the oven light.
3. Re-attach the glass cover.







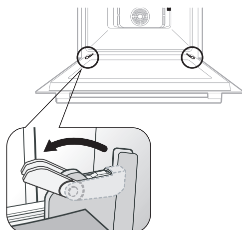


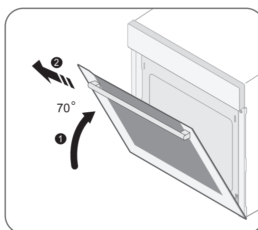
TIP: Always use a dry cloth when handling a halogen bulb to prevent sweat from fingers being deposited on the bulb surface. It increases the life of the bulb when you exchange the bulb.

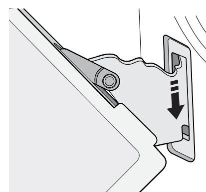
DOOR REMOVAL

For normal use, the oven door must not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning purposes, follow these instructions.

⚠ WARNING: The oven door is heavy.



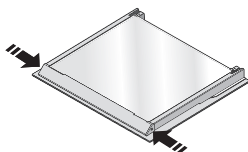


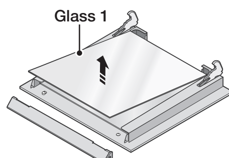


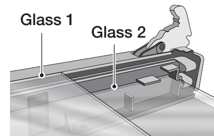
1. Open the door and flip open the clips at both hinges completely.
2. Close the door by approximately 70 °. With both hands, grasp the sides of the oven door at its middle and lift and pull upwards until the hinges can be taken out.
3. After cleaning, to attach the door repeat steps 1 and 2 in reverse order. The clip on the hinge should be closed on both sides.

DOOR GLASS REMOVAL

The oven door is equipped with three sheets of glass placed against each other.
These sheets can be removed for cleaning.







1. Press both buttons on the left and right sides of the door.
2. Detach the covering and remove glass 1 and 2 from the door.
3. After cleaning the door glasses, for assembly repeat 1, 2 steps in reverse order. Check the correct position of glass 1 and 2 with above picture.



ATTACHING: When assembling the glass 1, the screen printed surface of the glass 1 should be on the inside, between the glass sheets.

environment

AUTO ENERGY SAVING FUNCTION

- If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is cancelled and clock will be displayed after 10 minutes.
- Light : During cooking process, you can switch off Oven lamp by pressing ‘Oven light’ button. For energy saving, the oven lighting is switched off a few minutes after cooking program has started.

ENERGY SAVING TIP

- During cooking, the oven door should be closed except for turning food over. Please do not open the door frequently during cooking to keep the temperature in cavity and it will save the energy and time.
- If cooking time is more than 30 minutes, you can switch off the oven 5-10 minutes before the end of the cooking time for energy saving. The residual heat will complete the cooking process.
- After completing one cooking, if you succeed to another cooking before oven cools off, you can reduce energy and time for re-heating the oven.



CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

installation

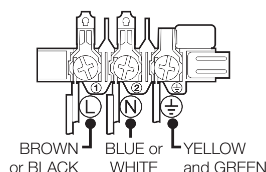
Safety instructions for installation

This oven may be installed only by an approved electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the main supply, while observing the relevant safety regulations.

- Ensure protection from live parts when installing the oven.

Power connection

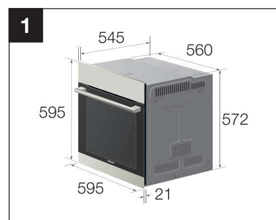
If the appliance is not connected to the mains with a plug, a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm contact spacing) must be provided in order to satisfy safety regulations. The power cable (H05 RR-F or H05 VV-F, min. 1.5~2.5 mm^2) must be of sufficient length to be connected to the oven, even if the oven stands on the floor in front of its built-in cabinet. Open the rear connection cover of the oven with a screwdriver and loosen the screws of the cable clamp before you connect the power lines to the relevant connection terminals. The oven is earthed via the (⏚)-terminal. The yellow and green cable (earth connection) must be connected first and be longer than the others. If the oven is connected to the mains with a plug, this plug must remain accessible after the oven is installed. Samsung will take no responsibility for accidents that originate from a missing or faulty earth connection.

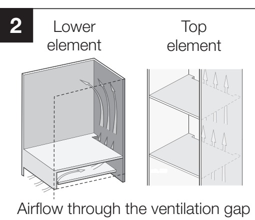


WARNING: Do not allow the connecting cable to become trapped during installation, and prevent it coming into contact with hot parts of the oven.

Installation in the cabinet

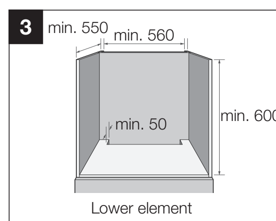
With built-in furniture, plastic surfaces and adhesive for the oven should be resistant to 90 °C inside of the furniture and to 75 °C for adjacent furniture. Samsung will take no responsibility for damage of plastic surfaces or adhesive from the heat.



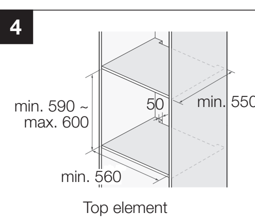


Airflow through the ventilation gap

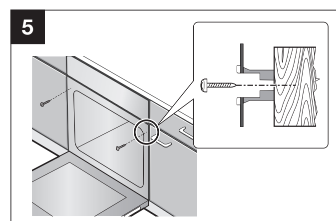
There should be a ventilation gap in the base of the kitchen cabinet where the oven is to be placed. For ventilation, a gap of about 50 mm should be left between the lower shelf and the supporting wall. If the oven is to be installed below a hob, the hob's installation instructions should be followed.



Lower element



Top element



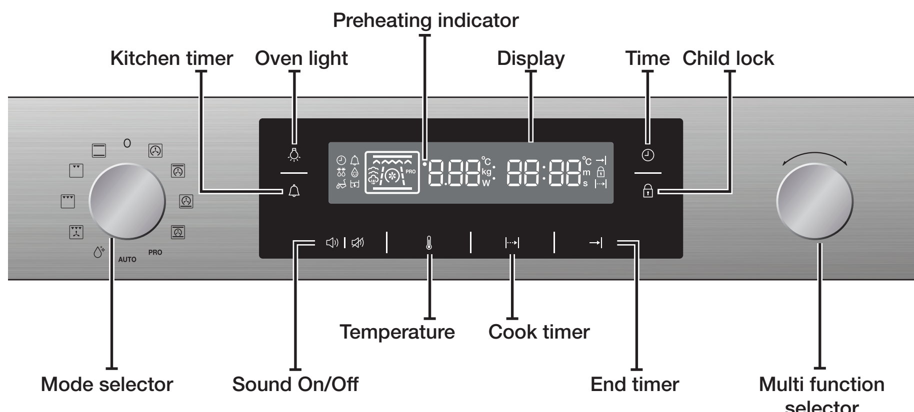
Push the appliance completely into the cabinet and fix the oven firmly on both sides using 2 screws. Make sure that a gap of at least 5 mm should be left between the appliance and the adjacent cabinet.

After installation, remove the vinyl protective film, tape, paper and accessories from the door and inside of oven. Before uninstalling the oven from the furniture, disconnect the oven from the power supply and release the 2 screws on the both sides of the oven.

WARNING: The built-in furniture must have a minimum ventilation gap for Air-flow as shown in picture. Do not cover this hole with strips of wood, for this is used to provide ventilation.

The front exterior of the oven such as handle is different model by model. But the size of the oven in the picture is same.

oven controls





Front design

The front panel is available in various material and color options including stainless steel, white, black, beige and glass. For purposes of quality improvement, the appearance may be subject to change.

accessories

Your new Samsung oven comes with a lot of accessories that should become very helpful during the preparation of different meals. The following accessories are supplied differently model by model.

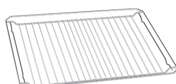


WARNING

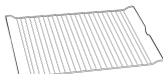
- Be sure to attach the accessory correctly to the shelf level inside of the oven. Trays need to have at least 2 cm space towards the bottom of the oven, otherwise the enamel surface could be damaged.
- Be very carefull removing meals and/or accessories out of the oven. Hot meals, accessories and surfaces can burn you.



The accessories can become deformed when they become hot. When they have cooled down, the deformation disappears with no effect on the function.



Wire shelf
The wire shelf should be used for grilling and roasting meals. You could use it with casseroles and other baking pots. Please put the bent up frame side to the back, in order to support the restposition when cooking large loads.



Wire tray insert (Depending on model)
The wire tray insert should be used for grilling and roasting meals. It can be used in combination with the tray to prevent liquids from dropping onto the bottom of the oven.



Baking tray (Depending on model)
The baking tray (Depth : 20 mm) could be used for the preparation of cakes, cookies and other pastries. Please put the slanted side to the front.

Neo Lite_NV70H3340RS_EO_DG68-00591E-00_EN.indd 12 2014-06-09 4:55:58



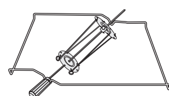
Universal tray (Depending on model)
The universal tray (Depth : 30 mm) could be used for the preparation of cakes, cookies and other pastries. And it is also good for roasting. It can be used in combination with the wire tray insert to prevent liquids from dropping onto the bottom of the oven. Please put the slanted side to the front.



Extra deep tray (Depending on model)
The extra deep tray (Depth : 50 mm) is also good for roasting. It can be used in combination with the wire tray insert to prevent liquids from dropping onto the bottom of the oven. Please put the slanted side to the front.



Rotisserie spit (Depending on model)
The rotisserie spit could be used for grilling such as chicken. The rotisserie spit can only be used in single mode on shelf level 3, because its spit has to be attached to an adapter on the back plane. Remove black plastic handle while cooking.

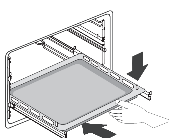


Rotisserie spit and Shashlik (Depending on model)
To use it :

- Place the tray (no trivet) at shelf level 1 to collect the cooking juices or on the bottom of the oven if the piece of meat to be roasted is too big.
- Slide one of the forks onto the spit; put the piece of meat to be roasted onto the spit;
- Parboiled potatoes and vegetables can be placed around the edge of the tray to roast at the same time.
- Place the cradle on the middle shelf and position with the “v” shape at the front.
- To help insert the spit, the handle can be screwed onto the blunt end.
- Rest the spit onto the cradle with the pointed end towards the back and gently push until the tip of the spit enters the turning mechanism at the back of the oven. The blunt end of the spit must rest on the “v” shape. (The spit has two lugs which should be nearest to the oven door so to stop the spit going forward, the lugs also act as a grip for the handle.)
- Unscrew the handle before cooking. After cooking screw the handle back on to help remove the spit from the cradle.

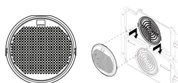


It is recommended that the spit accessories are used with food under 1.5 kg weight.



Telescopic rails (Depending on model)

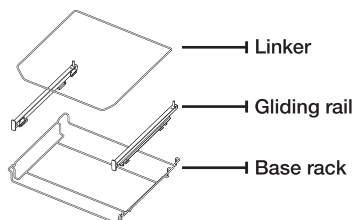
- To insert the wire shelf or tray, first slide out the telescopic rails for one particular level.
- Place the wire shelf or tray on the rails and push them back completely into the oven. Close the oven door only after you have pushed the telescopic rails into the oven.



Grease filter (Depending on model)
The grease filter installed on the back oven interior wall protects the fan, round heater, and the oven from impurity, particularly spattering fat. When cooking meat, we recommend using the fat filter. When baking pastry, always remove the filter! If the filter is installed when baking pastry or cakes, the results can be quite poor.

gliding rack

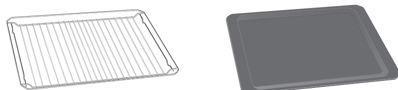
WHAT'S INCLUDED WITH GLIDING RACK



Gliding rack
The gliding rack makes Inserting and taking out dishes easier, especially hot and heavy dishes.

- To insert the wire shelf or tray, gliding rack could be used for any level.
- Place the wire shelf or tray on the gliding rack and push them back completely into the oven. Close the oven.

Wire shelf & Baking tray for gliding rack

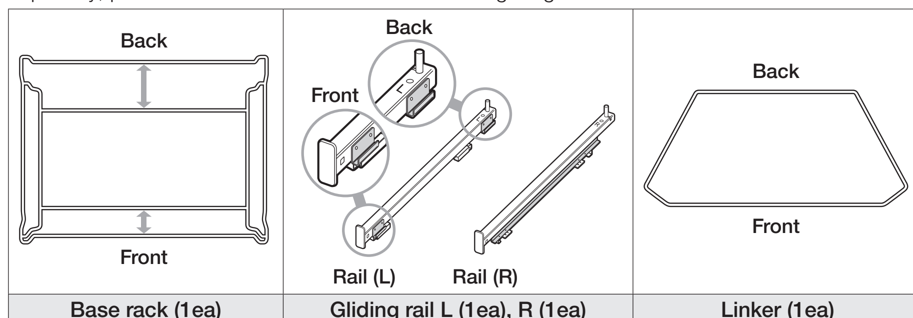


These accessories are provided for gliding rack only. The gliding rack with these accessories could be substitute for the tray and wire shelf when you cook.

ASSEMBLY THE GLIDING RACK

Preparation

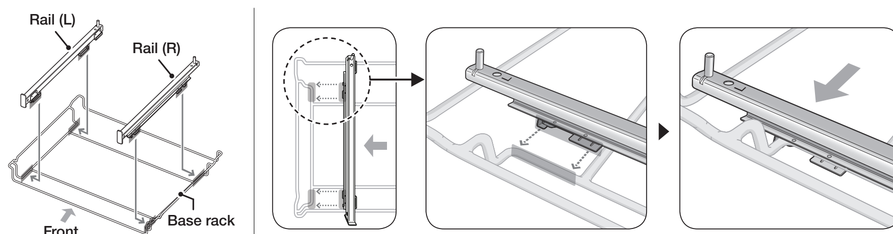
Please check the direction of each part before assembly the gliding rack.
Especially, please check the "L" and "R" mark on the gliding rail.



Base rack (1ea)	Gliding rail L (1ea), R (1ea)	Linker (1ea)

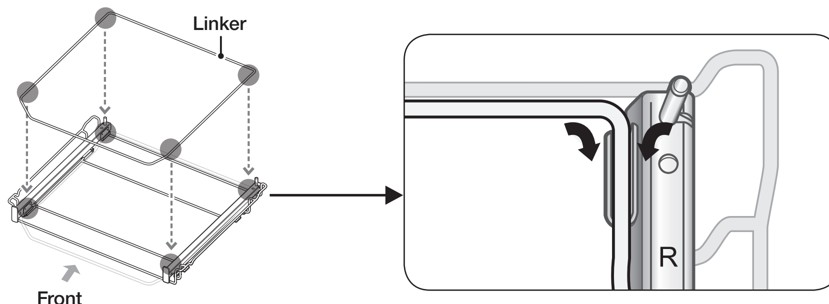
Step 1

Push the "Rail L" until the "Rail L" and "Base rack" are tightly coupled. Assembly the front point of gliding rail (L) and gliding rail (R) in the same way.

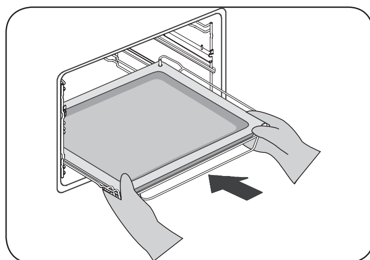


Step 2

Check the four points expressed in the below picture.
Push the “Linker” until the “Linker” and “Gliding rail” are tightly coupled and check if four points are assembled completely.



INSTALLING THE GLIDING RACK

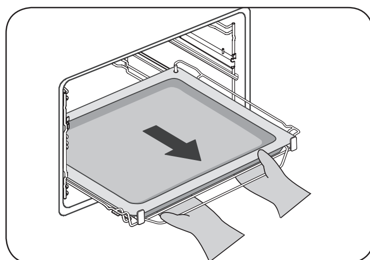


Carefully insert gliding rack in the oven to install until the gliding rack reaches the back.
The gliding rack has 2 glide rails that allow you to extend the rack well out of the oven without touching the sides of the oven walls.



When using the gliding rack in the oven, be sure to pull on the “Linker” only to slide it in and out. If you grasp the “Base rack”, the entire gliding rack will be removed.

REMOVING THE GLIDING RACK



Please grasp both “Base rack” and “ Linker” and pull them to remove the gliding rack.



WARNING
Be very carefully removing gliding rack out of the oven. Hot meals, accessories and surfaces can burn you.

initial cleaning

Before the oven is used for the first time, initial cleaning of the oven is required to remove the new oven smell.

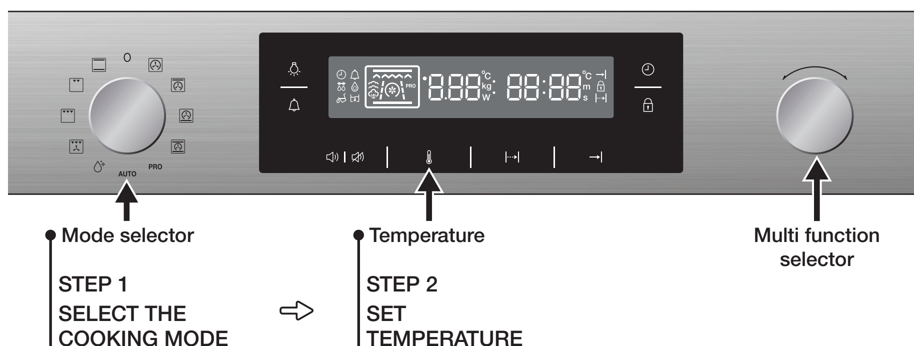
1. Remove all accessories from the oven.
2. Run oven with convection 200 °C or conventional 200 °C for an hour. This procedure will burn any remaining production substances in the oven.
3. Switch off the oven by turning mode selector to off after an hour.



For the first time use of the accessories, clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and soft clean cloth.

using the oven

Your new oven has below basic steps for cooking.



STEP 1. SELECT THE COOKING MODE

Select the cooking mode by turning the mode selector.

STEP 2. SET TEMPERATURE

The temperature can be set after setting the cooking function.
Each cooking function has a different temperature range, refer to the cooking function part in the manual.

1. Press the 🌡 key, temperature figure will blink.
2. Turn the multi function selector to set desired temperature.
3. Press the 🌡 key again to finish the setting of temperature.

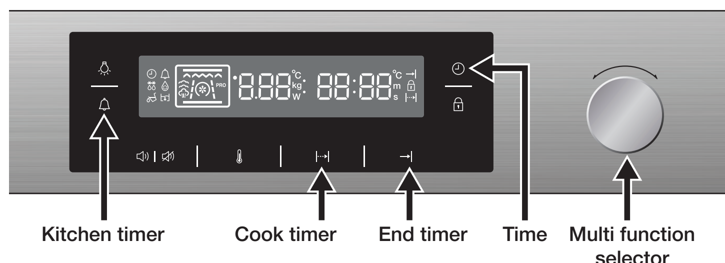


During cooking, you can change the temperature in the same order as above.

USEFUL AUTO SPEED PREHEATING

Your oven offers cooking functions, which include a fast preheating stage.
This stage will be indicated beside temperature setting in the display.
During this preheating stage various heating elements are applied to speed up heating of the oven. Even though you change temperature to higher, the oven automatically change target temperature and auto speed preheating will be applied. After the selected temperature is reached, the preheating indicator will disappear and a signal reminds you to insert the food into your oven.

time setting



SET TIME

For the first time use of the oven or after power failure, time setting is required.

1. Press the ⌚ key, hours figure will blink.
2. Turn the Multi function selector to set hours.
3. Press the ⌚ key, minutes figure will blink.
4. Turn the Multi function selector to set minutes.
5. Press the ⌚ key again to set the current time.



The desired time can be reset in the same order as above.

During cooking process, press ⌚ key to see the current time.

SET COOK TIMER

After you set cooking function, you can select the cooking time.
After the cooking time is over, the heating elements automatically turn off.

1. Press |···▸| key, cook timer figure will blink.
2. Turn the multi function selector to apply the desired time for cook timer.
3. Press |···▸| key again.



The cook timer can be reset in the same order as above. When the set time is over, the display shows blinking "0:00" with a signal. You can set a new cook timer or turn off the oven.

To cancel the cook timer, press |···▸| key and set the cook timer to zero.

SET END TIMER

After you set cooking function, you can set when the cooking time ends.
After the cooking time is over, heating elements automatically turn off.

1. Press →| key, end timer figure will blink.
2. Turn the Multi function selector to apply the time for end timer.
3. Press →| key again.



The end timer can be reset in the same order as above and when the set time is over, the display shows blinking "0:00" with a signal.

To cancel the end timer, press →| key and set the end timer to current time.

SET DELAY START

If the cook timer is entered after the end timer has already been set, the oven starts and stops operation automatically at the set time.



WARNING

- When you use delay start, do not leave the food for too long time in the oven as food may spoil.
- As delay start function is without pre-heating, cooking result can be a little different with normal cooking condition with pre-heating.

1. Press key, end timer figure will blink.
2. Turn the multi function selector to apply the time for end timer.
3. Press key, cook timer figure will blink.
4. Turn the multi function selector to apply the time for cook timer.
5. The delay start point is automatically calculated and the oven is waiting until delay start point.



Delay start will not be set in twin mode.
The cook timer, end timer and delay start can be set after cooking function setting.

SET KITCHEN TIMER

The kitchen timer can be set independently of the oven function and used with cook timer or end timer at the same time. The kitchen timer has it’s own signal so you can recognise it from the others.

1. Press key, kitchen timer figure will blink.
2. Turn the multi function selector, to apply the desired time for kitchen timer.
3. Press key again.



To cancel the kitchen timer, press the hold key for two seconds.
The kitchen timer can be reset in the same order as above and when the set time is over, the display shows blinking “0:00” with a signal.

other settings

TONE SIGNAL



To activate or deactivate the tone signal, press and hold the key for 3 seconds.

OVEN LIGHT



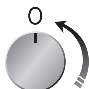
Press key to turn on and off.
For energy saving, the oven light is switched off within a few minutes after the start of a cooking.

CHILD LOCK



To activate or deactivate the child lock function, press and hold key for 3 seconds.
Display will show the when the child lock function is activated. You can use the child lock function during cooking also. In this case all keys and multi function selector will not operate but you can switch off by turning the mode selector to off.

SWITCH OFF



When the oven has been switched off every heating element stops operating.
The cooling fan will continue to run for a while after the oven has been switched off for safety.

cooking functions

This oven offers below various functions.

Symbol	Function Temp Range	Use
	Conventional 40-250 °C	Heat is emitted from the top and bottom heating system. This function should be used for standard baking and roasting of almost any type of dishes. Suggested temperature : 200 °C
	Convection 40-250 °C	The heat generated by the convection is evenly distributed in the oven by fans. This function can be used for frozen dishes and baking. Suggested temperature : 170 °C
	Top + Convection 40-250 °C	The heat generated by the top heating system and the convection is evenly distributed in the oven by fans. This function can be used for roasting dishes that require a crispy topping eg. meat or lasagne. Suggested temperature : 190 °C
	Bottom + convection 40-250 °C	The heat generated by the bottom heating system and the convection is evenly distributed in the oven by fans. This function can be used for pizzas, bread and cakes. Suggested temperature : 190 °C
	Large grill 40-270 °C	Heat is emitted from the large area grill. This function can be used for browning the tops of food eg. meat, lasagne, gratin dishes. Suggested temperature : 240 °C
	Eco grill 40-270 °C	Heat is emitted from the small area grill. This function can be used for smaller dishes that need less heat, like fish and filled baguettes. Suggested temperature : 240 °C
	Fan grill 40-270 °C	The heat generated by the two top heating elements is distributed by the fan. This mode can be used for grilling meat and fish. Suggested temperature : 240 °C
	Intensive cook 40-250 °C	This mode activates all heating elements such as upper, lower and convection fan alternately. The heat is distributed evenly in the oven. This mode is suitable for big quantities of food, which need heat, such as large gratins and pies. Suggested temperature : 170 °C
PRO	ProRoasting 40-150 °C	This mode includes an automatic pre-heat cycle up to 220 °C. The top heater and the convection fan is operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature selected. The top and bottom heaters are operating on this cycle. This mode is suitable for meat roasts, poultry and fish. Suggested temperature : 100 °C Please start cooking without pre-heating.

cooking guide



INFORMATION

- We recommend to pre-heat the oven using all cooking modes except for some items specified in the cooking guide.
- When using the Eco Grill function, put food in the centre of accessory.



WARNING on ACRYLAMIDE

- If you have baked and fried food, Acrylamide may cause health problem. Acrylamide is mostly produced in starch such as potato chips, French fries, and bread that have been heated. Therefore we recommend that you cook at low temperature and do not cook until they are too dark.

POULTRY (CHICKEN/DUCK)

Food Item	Mode		Shelf level	Accessory	Temp. (°C)	Time (min.)
Whole chicken (800-1300 g)	Top+Convection		2	Wire tray insert + Universal (deep) tray	190-220	45-65
Chicken pieces (500-1000 g)	Top+Convection		4	Wire tray insert + Universal (deep) tray	200-220	25-35
Duck breast (300-500 g)	Top+Convection		4	Wire tray insert + Universal (deep) tray Add 1 cup water	180-200	25-35

MEAT (BEEF/PORK/LAMB)

Food Item	Mode		Shelf level	Accessory	Temp. (°C)	Time (min.)
Beef steaks (400-800 g)	Large Grill		4	Wire tray insert + Universal (deep) tray	240	1st side : 8-10 2nd side : 5-7
Roast beef (800-1200 g)	Top+Convection		2	Wire tray insert + Universal (deep) tray Add 1 cup water	200-220	45-60
Pork on bone (1000 g)	Top+Convection		3	Wire tray insert + Universal (deep) tray	180-200	50-65
Lamb rack (350-700 g)	Convection		3	Wire tray insert + Universal (deep) tray	190-200	40-50

FISH

Food Item	Mode		Shelf level	Accessory	Temp. (°C)	Time (min.)
Roast fish (500 g-1000 g) Use ovenproof dish	Top+Convection		2	Wire shelf	180-200	30-40
Whole fish (300-1000 g)	Conventional		3	Wire tray insert + Universal (deep) tray	240	15-20
Fish filets (500-1000 g)	Conventional		3	Baking (universal) tray	200	13-20

DISHES

Food Item	Mode		Shelf level	Accessory	Temp. (°C)	Time (min.)
Cannelloni / Lasagne (250-500 g) Use ovenproof dish	Bottom+Convection		3	Wire shelf	180	22-30
Homemade pizza (500-1000 g)	Bottom+Convection		2	Baking (universal) tray	200-220	15-25
Baked potato (500-1000 g)	Conventional		3	Baking (universal) tray	180-200	30-45

GRILL

Food Item	Mode		Shelf level	Accessory	Temp. (°C)	Time (min.)
Sausages (thick) 5-10 pcs	Large Grill		4	Wire tray insert + Universal (deep) tray	220	1st side : 5-8 2nd side : 5-8
Toast 5-10 pcs	Large Grill		5	Wire shelf	240	1st side : 1-2 2nd side : 1-2
Cheese on toast 4-6 pcs	Large Grill		4	Wire tray insert + Baking (universal) tray	200	4-8

BAKED GOODS

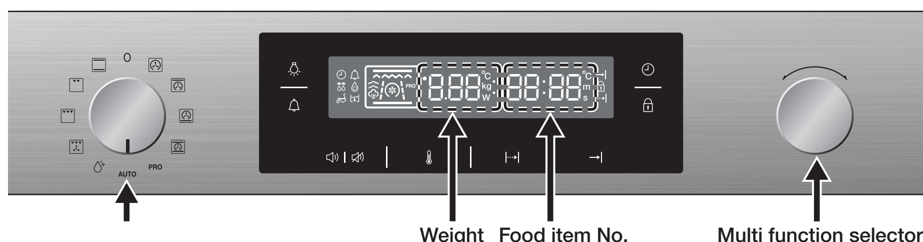
Food Item	Mode		Shelf level	Accessory	Temp. (°C)	Time (min.)
Sponge cake (250-500 g)	Conventional		2	Wire shelf	160-180	20-30
Marble cake (500-1000 g)	Conventional		2	Wire shelf	170-190	40-50
Yeast cake on tray with fruit & crumbles topping (1000-1500 g)	Conventional		2	Baking (universal) tray	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	Conventional		2	Wire shelf	190-200	25-30
Fresh croissant (200-400 g) (ready-dough)	Convection		3	Wire shelf	180-200	15-25
Frozen puff pastry small pies with filling (300-600 g) No preheat necessary	Bottom+Convection		3	Baking (universal) tray	180-200	20-25
Frozen yeast dough pie with apple (350-700 g)	Bottom+Convection		3	Wire shelf	180-200	15-20
Yeast dough pies with filling (600-1000 g)	Bottom+Convection		3	Baking (universal) tray	180-200	20-30
Homemade bread (700-900 g)	Bottom+Convection		2	Wire shelf	170-180	45-55
Baked bananas (3-5 pcs)	Convection		3	Wire shelf	220-240	15-25
Baked apples 5-8 pcs each 150-200 g	Convection		3	Wire shelf	200-220	15-25
Apple & almond cake (500-1000 g)	Convection		2	Wire shelf	170-190	35-45
Apple Yeast Tray Cake	Conventional		3	Baking (universal) tray	150-170	65-75
	Convection		2		150-170	70-80
	Convection		1 + 4	Baking (universal) tray + Universal (deep) tray	150-170	75-85

FROZEN READY-MEAL

Food Item	Mode		Shelf level	Accessory	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen pizza (300-1000 g)	Convection		2	Wire shelf	200-220	15-25
Frozen oven chips (300-700 g)	Convection		2	Baking (universal) tray	180-200	20-30
Frozen croquettes (500-1000 g)	Convection		2	Baking (universal) tray	180-200	25-35
Frozen oven camembert (2 – 4 each 75 g) No preheat necessary	Eco Grill		3	Wire shelf	200	10-12
Frozen baguettes with topping (Tomato-mozzarella or Ham & cheese)	Eco Grill		3	Wire tray insert + Baking (universal) tray	200	15-20
Frozen fish fingers (300-700 g) No preheat necessary	Eco Grill		3	Wire tray insert + Baking (universal) tray	200	15-25
Frozen fish burger (300-600 g) No preheat necessary	Eco Grill		3	Baking (universal) tray	180-200	20-35
Frozen lasagne (500-1000 g)	Conventional		3	Wire shelf	180-200	40-50

automatic cooking

With automatic cooking function, you can select desired auto programmes for cooking, roasting and baking.



1. Turn the mode selector to Auto cook mode.
2. Turn the multi function selector to choose the desired Food item No. and wait for 4-5 seconds.
3. Turn the multi function selector to choose the desired weight and wait for 4-5 seconds.
4. After 4-5 seconds, Auto cook programmes will start automatically.

AUTO COOK PROGRAMMES

The following table presents 25 Auto Programmes for Cooking, Roasting and Baking.
It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations.
Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience.
You can refer to these guidelines for cooking. Always insert food in cold oven.

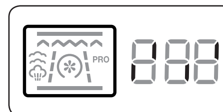
No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
A:01	**Frozen pizza**	1. 0.3 - 0.6 2. 0.7 - 1.0	Wire shelf	2	Put frozen Pizza in the centre of Wire shelf. We recommend 0.3-0.6 kg setting for thin pizzas, 0.7-1.0 kg for pizzas with thick topping.
A:02	**Frozen oven chips**	1. 0.3 - 0.5 2. 0.5 - 0.7	Baking tray	2	Distribute frozen Oven Chips on baking tray. The first setting is recommended for thin French fries, the second setting is recommended for thick oven chips. Use baking paper. We recommend to turn over after 2/3 of cooking time.
A:03	**Frozen croquettes**	1. 0.3 - 0.6 2. 0.7 - 1.0	Baking tray	2	Put frozen potato croquettes evenly on baking tray. We recommend to turnover after 2/3 of cooking time.
A:04	**Homemade lasagne**	1. 0.3 - 0.5 2. 0.8 - 1.0	Wire shelf	3	Use ovenproof glassware. Put chilled or homemade lasagne in the middle of oven on wire rack.
A:05	**Beef steaks**	1. 0.3 - 0.6 2. 0.6 - 0.8	Wire shelf Universal tray	4 3	Put 2-6 beef steaks side by side evenly on Wire shelf. The first setting is for thin steaks, the second setting is for thick steaks. Turn over after beep sounds.

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
A:06	**Roast beef**	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1 3. 1.2 - 1.4	Wire shelf Universal tray	2 1	Marinate Roast Beef and put on Wire shelf. Add 1 cup of water into Universal tray. Turn over after beep sounds. After cooking wrap in aluminium foil and let stand for 5-10 min.
A:07	**Roast pork**	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Wire shelf Universal tray	2 1	Put marinated roast pork on Wire shelf. Turn over, as soon as the oven beeps
A:08	**Lamb chops**	1. 0.3 - 0.4 2. 0.5 - 0.6	Wire shelf Universal tray	4 3	Marinate lamb chops. Put lamb chops on Wire shelf. Turn over, as soon as the oven beeps. The first setting is for thin chops, the second setting is for thick chops.
A:09	**Chicken pieces**	1. 0.5 - 0.7 2. 1.0 - 1.2	Wire shelf Universal tray	4 3	Brush chicken pieces with oil and spices. Put chicken pieces side by side on the Wire shelf.
A:10	**Roast chicken**	1. 0.8 - 1.0 2. 1.1 - 1.3	Wire shelf Universal tray	2 1	Brush chilled chicken with oil and spices and put breast-side-up on the Wire shelf.
A:11	**Duck breast**	1. 0.3 - 0.5 2. 0.6 - 0.8	Wire shelf Universal tray	4 3	Prepare duck breast, put on the Wire shelf with the fat-side up. First setting is for one duck breast, the second setting is for 2 thick duck breasts.
A:12	**Roll of turkey**	1. 0.6 - 0.8 2. 0.9 - 1.1	Wire shelf Universal tray	2 1	Put roll of turkey on the Wire shelf. Turn over, as soon as the oven beeps
A:13	**Steamed fish**	1. 0.2 - 0.4 2. 0.5 - 0.7 3. 0.8 - 1.0	Wire shelf	2	Put prepared fresh fish (e.g. trout, haddock, codfish) in a suitable sized ovenproof glassware with lid. Add liquid until bottom of dish is covered e.g. 3-4 tbsp. lemon juice, white wine or water and cover with lid. Put dish on Wire shelf. If you prefer roasted appearance, brush skin of fish with olive oil and do not cover.
A:14	**Roast fish**	1. 0.5 - 0.7 2. 0.8 - 1.0	Wire shelf Universal tray	4 3	Put fishes head to tail on the Wire shelf. First setting is for 2 fishes, the second setting is for 4 fishes. The programme is suitable for whole fishes, like trout, pikeperch or gilthead.
A:15	**Salmon steaks**	1. 0.3 - 0.4 2. 0.7 - 0.8	Wire shelf Universal tray	4 3	Put salmon steaks on the Wire shelf. Turn over, as soon as the oven beeps.
A:16	**Oven potatoes**	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Baking tray	2	Rinse potatoes, cut potatoes into halves. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute on the baking tray evenly. The first setting is for small potatoes (each 100 g), the second setting is for large oven potatoes (each 200 g).
A:17	**Roast vegetables**	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Universal tray	4	Put vegetables, such as sliced courgette, pieces of pepper, sliced aubergine, mushrooms and cherry tomatoes into Universal tray. Brush with a mixture of olive oil, herbs and spices.

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
A:18	**Vegetable gratin**	1. 0.4 - 0.6 2. 0.8 - 1.0	Wire shelf	2	Prepare vegetable gratin using an ovenproof round dish. Put dish on Wire shelf in the centre of oven.
A:19	**Marble cake**	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8 3. 0.9 - 1.0	Wire shelf	2	Put dough into suitable sized deep round baking pan for bundt cake/ ring cake. This programme is suitable for batter such as marble cake, lemon cake and hazelnut cake.
A:20	**Muffins**	1. 0.5 - 0.6 2. 0.7 - 0.8	Wire shelf	2	Put mixture into a suitable sized buttered baking dish or tin for 12 muffins. Set dish on rack. 0.5 -0.6 kg weight range is recommended for muffins of each 45 g, 0.7-0.8 kg weight range is recommended for medium sized muffins of each 65 g.
A:21	**White bread**	1. 0.7 - 0.8	Wire shelf	2	This programme is suitable for bread mixtures using 500 g wheat flour. Follow instruction on package. Put yeast dough into rectangular baking dish. Brush top of dough with water. Cut length with a knife.
A:22	**Wholemeal bread**	1. 0.7 - 0.8	Wire shelf	2	This programme is suitable for bread mixtures using 500 g wheat and rye flour. Follow instruction on package. Put leaven (sour dough) into suitable rectangular baking dish. Brush top of dough with water. Cut length with a knife.
A:23	**Bread rolls / Ciabatta**	1. 0.2 - 0.4 2. 0.6 - 0.8	Baking tray	3	The first setting in suitable for dough used for small pieces such as bread rolls or fresh dough for croissants (4-8 pcs). Setting 2 is suitable for dough used for homemade ciabatta breads or baguettes (2-6 pcs). Use baking paper.
A:24	**Homemade pizza**	1. 0.2 - 0.6 2. 0.8 - 1.2	Baking tray	2	The first setting is suitable for Pizza Snacks (7-9 pcs). Setting 2 is suitable for one round or tray sized Pizza. The weight ranges are including topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. If you prefer strong crust, we recommend to preheat oven with bottom heat plus convection mode for 5 min.
A:25	**Yeast dough fermentation**	1. 0.2 - 0.4 (pizza dough) 2. 0.4 - 0.6 (yeast dough) 3. 0.6 - 0.8 (bread dough)	Wire shelf	2	0.2-0.4 kg weight range setting is to prepare yeast dough for pizza, cake, or to proof bread dough. Put into a big round dish and cover with cling film. 0.4-0.6 kg setting is for bread dough like yeast dough or sour dough. 0.6-0.8 kg setting is for leaven bread. Knead dough manually, put into baking dish and cover with cling film.

STEAM CLEANING (DEPENDING ON MODEL)

If the oven is dirty, it must be cleaned and you can use the steam cleaning option. It helps you clean the inside of the oven more easily.



1. Remove all accessories from the oven before using the steam cleaning function.
2. Pour 400 ml (3/4 pint) of water onto the bottom of the oven and close the oven door.
3. Turn the mode selector to . When you choose steam cleaning function, steam cleaning is automatically started after a few seconds.
4. When the display starts to blink with a signal, the steam cleaning is complete. Set the mode selector to Off to end the steam cleaning.
5. Clean the oven interior with a soft clean cloth and remove the remaining water on the bottom of the oven with a sponge.



INFORMATION

- If the oven interior is hot, the steam cleaning mode does not operate.
  Please cool down the oven before you operate it.



WARNING

- Take care when opening the door before the end of the steam cleaning procedure; the water on the bottom is hot.
- Never leave the residual water in the oven for a longer time, for example, over night.
- If the oven is heavily soiled, the procedure may be repeated after the oven has cooled.
- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommend that you rub detergent into the stubborn soil before activating the oven cleaning function.
- Leave the oven door ajar after cleaning to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.

CATALYTIC ENAMEL SURFACE (DEPENDING ON MODEL)

The removable parts are coated with a dark gray catalytic enamel this can become coated with oil and fat distributed by circulating air during convection heating. These deposits will burn off at oven temperatures of 200 °C and above.

1. Remove all accessories from the oven.
2. After cleaning all interior oven surfaces, set the oven to convection 250 ºC for an hour.



INFORMATION

- The catalytic parts can be 1 side or 3 sides depending on model.

HAND CLEANING



WARNING: Make sure the oven and accessories are cool before cleaning.
Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or other abrasive materials.

Oven Interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- To avoid damaging the enameled oven surfaces, only use customary oven cleaners.
- To remove stubborn soil, use a special oven cleaner.

Oven exterior

For cleaning the exterior of the oven such as oven door, handle and display, use a clean cloth and a mild cleaning detergent or warm soapy water and dry with kitchen roll or a dry towel.
Especially grease and dirt can remain around handle or keys because of hot air coming from oven, so please clean handle and keys after you use the oven.

Accessories

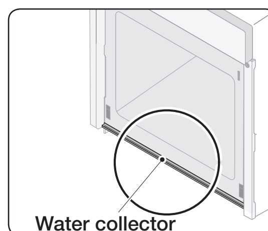
Wash the accessories after every use and dry it with a tea towel.
If necessary, soak in warm soapy water for about 30 minutes for easier cleaning.

WATER COLLECTOR CLEANING (DEPENDING ON MODEL)

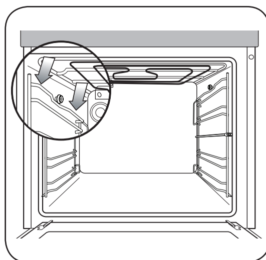
The water collector collects any excess moisture when oven is operating. Food residue can collect on the water collector.
Clean the water collector regularly to protect your kitchen units from any damage after cooking.

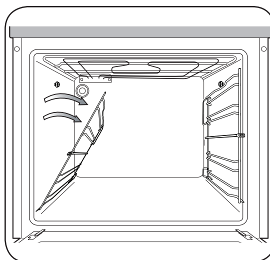


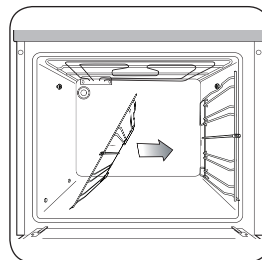
WARNING: If you encounter a water leakage from the water collector after the cooking, please contact us at the service center.



DETACHING THE SIDE RUNNERS (DEPENDING ON MODEL)





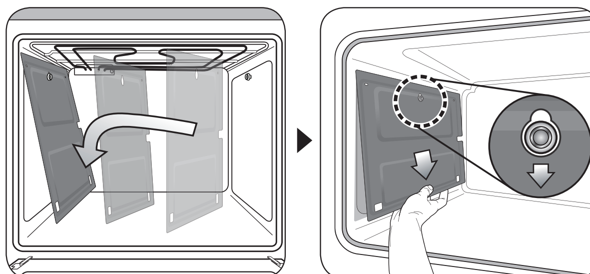


1. Press central part of the side runner top portion.
2. Rotate the side runner by approximately 45 °.
3. Pull and remove the side runner from bottom two holes. Repeat these steps in reverse order for attaching.

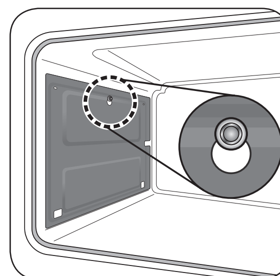
ATTACHING THE SIDE CATALYST (DEPENDING ON MODEL)

To install the side catalyst, the side runners should be removed. (Please refer to the "DETACHING THE SIDE RUNNERS".)

1. Bring the side catalyst to interior's side surface. Adjust the oven interior's screw to side catalyst's hole and push the side catalyst.

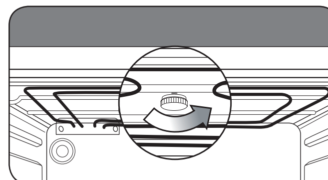


2. Check the side catalyst is hung like a picture. Attach the other side in the same way. Repeat above steps in reverse order for detaching.

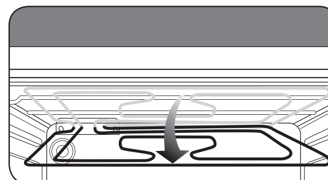


CLEANING THE CEILING (DEPENDING ON MODEL)

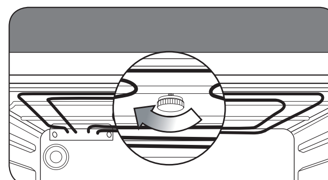
1. You can let down the grill heater to help when cleaning the ceiling of the oven. Remove the circular nut by turning it anti-clockwise while holding the grill heater.



2. The front of the grill heater moves down and the grill heater can not be removed from the oven. Do not force the grill heater down, or it may become deformed.



3. When cleaning has been done, lift the grill heater back to its original level and turn the circular nut clockwise.



TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
What should I do if the oven doesn't heat up?	• The oven may not be switched on. Switch the oven on. • Check to see if the required settings have been applied. • A household fuse may have blown or a circuit breaker may have tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call a qualified electrician.
What should I do if, even though the oven function and temperature have been set, the oven does not heat up?	• Do not leave the oven door open while oven is cooking. • If you don't leave the oven door open, there may be problems with the internal electrical connections. Call your local service centre.
What should I do if the oven light doesn't illuminate?	• The oven light may have failed. Replace the oven light. • If the oven light doesn't work after changing the oven light, call your local service centre.
What should I do if the cooling fan is running after the oven has been switched off?	• After use, the cooling fan runs to protect your oven from the heat until the oven has cooled down. Call your local service centre if the cooling fan continues to run after the oven has cooled down.
What should I do if the all keys are not pressed?	• Check if the child lock function is active or not. If the child lock function is not activated, call your local service centre.

INFORMATION CODES

All information codes are not from the fault of the oven. Please refer to below solution first, if the information codes still occur, please call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

CODE	PROBLEM	SOLUTION
S- 01	**Safety Shutoff** Oven has continued operating at set temperature for prolonged time. • Under 105 °C 16 hours • From 105 °C to 240 °C 8 hours • From 245 °C to Max 4 hours	Turn oven off and remove food. As it is not the error of oven, please use the oven again after turning oven off.
SE	**Key Error** It occurs when the key is pressed and held for a period of time.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
E-**[1]	**Safety Error** An oven error may cause low performance and problems in safety.	Stop using the oven immediately and turn oven off. Call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

1) ** refers to all numbers.

test dishes

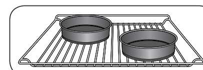
According to standard EN 60350

1. Baking

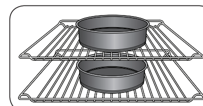
The recommendations for baking refer to a preheated oven.
Always put trays the slanted side to the door front.

Type of food	Accessory	Shelf level	Cooking mode		Temp. (°C)	Time (min.)
Shortbread	Baking tray	3	Conventional		160	20-30
		2	Convection		150	25-35
	Baking tray + Universal tray	1 + 4	Convection		150	25-35
Small cakes	Baking tray	3	Conventional		160	15-25
		2	Convection		150	25-35
	Baking tray + Universal tray	1 + 4	Convection		150	30-40
Fatless sponge cake	Springform cake tin (Dark coated, ø 26 cm) on Wire shelf	2	Conventional		160	25-35
		2	Convection		160	35-45
Apple pie	Wire shelf + 2 Springform cake tins * (Dark coated, ø 20 cm)	1 Placed diagonally	Conventional		180	70-90
	Baking (universal) tray + Wire shelf + 2 Springform cake tins ** (Dark coated, ø 20 cm)	1 + 3	Convection		180	80-100

* Two cakes are arranged on the grid at the back left and at the front right.



** Two cakes are arranged in the center on top of each other.



2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Large Grill function.
For Beef burgers, it is recommended to preheat the oven for 15 minutes.

Type of food	Accessory	Shelf level	Cooking mode		Temp. (°C)	Cooking (min.)
White bread toasts	Wire shelf	5	Large Grill		270	1st 1-2 2nd 1-1½
Beef burgers (12 ea)	Wire tray insert + Universal tray (to catch drippings)	4	Large Grill		270	1st 14-16 2nd 5-7



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DG68-00591E-00